



Menu maart 2022

Groenten in de hoofdrol

Dames 3

Annemiek Roelofsz, Mariëlle ter Beek, Colette Rijk en Mirjam Hobbelink

Starter

Geconfijte groenten en parmezaans nestje met sla

Voorgerecht

Ravioli van shiso green, geitenkaas en zeealg

Tussengerecht

Gepaneerd eitje met bloemkoolmousseline

Hoofdgerecht

Zeeduivel , zuurkool en jus van eenkhoortjes brood

Nagerecht

Appel duo

Starter: Geconfijte groenten en parmezaannestje met sla

Ingrediënten	Bereiding
Groenten 4 niet te dikke aubergines 4 courgette 4 grote coeur de boeuf-tomaat 100 ml olijfolie zout peper	Was de aubergines en snij 16 plakken van 1 cm dik uit het dikste gedeelte van iedere aubergines. Kies een ring van 8 à 10 cm. Was de courgette en snij 48 plakjes van 0,5 cm dik. Pel de tomaat, ontpit en snij in blokjes van 1 cm x 1 cm. Kruid de plakken aubergine rijkelijk met zout en peper en bestrijk de plakken aubergine licht met olijfolie en bak op een grillplaat. Bak de plakken courgette op dezelfde manier. Laat de aubergine en courgette afkoelen op keukenpapier. Kruid nog een keer licht met peper en zout.
Parmezaansnestje 500 gr Parmezaan	Rasp de Parmezaanse kaas met de fijne microplane rasp. Schik 1/16 van de geraspte Parmezaan in de vorm van een driehoek 13 x 13 x 13 cm op een plaat, zet onder de salamander. Bak tot de Parmezaan een mooi goudbruin koekje is. Leg op een omgedraaid kommetje of glas, zodat het koekje een mooie vorm krijgt, en laat afkoelen. Bak de andere 15 koekjes op dezelfde manier.
Roomkaas 400 gr. roomkaas 15 gr sprietjes bieslook Peper/zout 15 ml olijfolie	Plet de roomkaas met een vork. Meng er de fijngesneden bieslook en 1 eetlepel (of iets meer) olijfolie door, kruid met peper en zout.
Opmaak Aubergine, tomaat Roomkaas Courgette Parmezaan nestje 100 gr. gewassen jonge sla, gemengd 100 gr. scheuten rode biet 50 ml olijfolie Rode wijn azijn balsamicoazijn suiker	Zet een metalen ring op een bord. Leg er een plakje aubergine in, voeg enkele blokjes tomaat, wat roomkaas, kaas bestrooien met zout en peper en enkele plakjes courgette toe. Haal de ring voorzichtig weg. Schik een Parmezaankoekje op elk bord. Voeg wat jonge sla en scheuten toe, besprenkel met een op smaak gemaakte dressing van de olijfolie/rode wijn azijn, balasmico azijn/suiker en serveer.

Voorgerecht: Ravioli van shiso green, geitenkaas en zeealg

Ingrediënten	Bereiding
Ravioli 900 gr water 225 gram zoete rijstwijn (mirin) 225 gram rijstazijn 15 gr suiker 45 gr shiso leaves green (3 bakjes) 12,5 gr agaragar	Breng het water met de rijstwijn, de rijstazijn en de suiker aan de kook. Voeg de shiso leaves green toe en laat 5 minuten trekken op laag vuur. Zeef het vocht en druk de pulp goed uit. Voor een iets groenere kleur kun je eventueel een beetje algenpoeder oplossen in een paar lepels van het vocht en dit vervolgens toevoegen aan het mengsel. Voeg de agaragar toe aan het gezeefde mengsel en breng opnieuw aan de kook. Laat 1 minuut doorkoken. Giet het vocht dun uit op het bovenste plateau van de serveerwagen die naast de warmhoud oven staat (plateau eerst even reinigen). Zorg dat de serveerwagen goed waterpas staat. Corrigeer eventueel met een paar bierviltjes onder de wielen. Laat het geheel opstijven. Steek er kort voor het uitserveren 16 cirkels van ca. 8 cm en 16 cirkels van ca. 10 cm uit. Gebruik een paletmes om de cirkels op de borden te leggen.
Geitenkaasbollen 2x 125 gr (plakken) Bettine geitenkaas met honing 2x 125 gr (plakken) Bettine geitenkaas zonder honing 40 gr algenpoeder	Rol, met dunne disposable handschoentjes aan, van de geitenkaas zonder honing per plakje 2 bolletjes. Maak in totaal 16 bolletjes. Rol van de geitenkaas met honing per plakje 4 bolletjes. Maak in totaal 48 bolletjes. Bewaar de bolletjes tot gebruik buiten de koelkast. Doe het algenpoeder in een glazen kom en doe de kleine bolletjes hier kort voor het uitserveren in. Voorzichtig omschudden, zodat de bolletjes helemaal met algenpoeder bedekt worden. De 16 grote bolletjes zonder honing gaan niet door het algenpoeder.
Limoenkoriander mayonaise 30 gr Koriander 275 ml zonnebloemolie 1 ei 1 limoen 5 gr mosterd Zout Peper	Meet 200 ml zonnebloemolie af in een maatbeker, voeg de 30gr Koriander (harde steeltjes verwijderen) toe. Pureer met een staafmixer, laat dit oliemengsel 30 minuten staan. Daarna de olie zeven door een fijne zeef. Pers de limoen. Breek het ei doe de eierdooier in een kom eiwit wordt niet gebruikt, voeg 1 lepel citroensap toe en meng deze door dooier. Voeg eerst kleine delen gewone zonnebloem olie geleidelijk toe en meng dit, ongeveer 75 ml olie toevoegen. Daarna de koriander olie toevoegen ongeveer 100 ml zorg dat het een mooie redelijk vaste mayonaise wordt. Maak op smaak met 5gr mosterd ,zout en peper eventueel nog een klein beetje limoensap toevoegen. Breng de mayonaise over in een spuitfles.

Opmaak 100 ml limoen-koriandermayonaise 20 gr zeekraal 30 gr salty fingers 40 gr Seleco Tempura zeewiersnack 1 bakje Shiso purple cress	Leg de kleine cirkel gelei van 8 cm iets uit het midden op het bord en leg er de grootste bol geitenkaas midden op. Strooi een klein beetje algenpoeder op het bolletje en druk een beetje aan. Dek af met de grote cirkel gelei van 10 cm. Spuut flinke dopjes van de mayonaise rechts om de 'ravioli' van geitenkaas en dresseer er de kleine bolletjes geitenkaas tussen. Dresseer verder met de mayonaise. Breek de helft van de zeewiersnacks in kleine stukjes en steek deze in de mayonaise. Verkruimel de andere helft van de zeewiersnacks heel fijn en strooi iets over de ravioli. Garneer ten slotte met de salty fingers, zeekraal en shiso purple cress.
--	--

Tussengerecht: Gepaneerd eitje met bloemkoolmousseline

Ingrediënten	Bereiding
Bloemkool 2 bloemkolen 150 gr boter Peper/zout Nootmuskaat 30 ml olijfolie	Snijd de bloemkool in grote stukken en kook gaar in gezouten water. Laat de bloemkool goed uitstomen en mix ze tot een luchtige mousseline met de boter. Eventueel 30 ml olijfolie toevoegen om de mousseline smeuijger te maken. Breng op smaak met peper, zout en versgeraspte nootmuskaat.
Beukenzwam 400 gr beukenzwam bruin	Borstel de beukenzwam paddenstoeltjes schoon en snijd de steeltjes bij. Stelen wel lang laten.
Knoflook 10 teentjes knoflook 150 ml olijfolie	Ontvel de teentjes knoflook en snijdt in dunne plakjes. Fruit de plakjes knoflook krokant in 150 ml olijfolie, let op verbrand heel snel, en laat uitlekken op keukenpapier. Reserveer de olie voor het bakken van de beukenzwammen .
Oregano olie 30 gr verse oregano 20 gr platte peterselie 150 ml druivenpit olie	Mix de oregano (alleen de blaadjes) en de platte peterselie met de druivenpitolie in een blender, eventueel meer olie toevoegen .Zeef de olie. Breng over in een spuitflesje.
Eieren 20 eieren maat S 30 ml Witte wijnazijn 300 gr fijne bloem 250 gr Panko 45gr sesamzaad wit zout	Breng een ruime pan water aan de kook met een flinke scheut witte azijn, houd het water tegen het kookpunt aan. Breek steeds 3eieren in 3 kommetjes. Breng het water in beweging met een garde en laat de eieren één voor één in het water glijden. 3 eieren per keer pocheren en pocheer 3 minuten. Koel de gepocheerde eieren onmiddellijk in een grote schaal koud water en laat ze daarna uitlekken op een doek. Snijd de sliertjes van de eieren. Klop de overige 4 eieren los. Bestrooi de eieren voor het paneren met zout. Wentel de gepocheerde eieren voorzichtig eerst door de bloem, dan door de losgeklopte eieren en tot slot door de Panko gemengd met sesamzaadjes.
Opmaak 1 liter. zonnebloemolie 15 gr dille 15 gr kervel 15 gr oregano	Verwarm de olie tot 180° C in een grote wok. Warm de bloemkoolmousseline op, bak de beukenzwammen kort in de knoflookolie en kruid ze met peper en zout. Frituur de gepaneerde eieren goudbruin in de hete olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Verdeel de bloemkoolmousseline over het bord, schik het gepaneerd eitje erop en werk af met de beukenzwammen, verse plukjes tuinkruiden, de oregano-olie en de knoflookchips.

Hoofdgerecht: Zeeduivel , zuurkool en jus van eekhoortjesbrood

Ingrediënten	Bereiding
Zuurkool 1200 gr zuurkool 1,5 liter water 200 gram roomboter Zout peper	Direct mee beginnen! Smoor de zuurkool minimaal 2 uur in een pan met het water en de boter tot het helemaal zacht is, kruid met zout en peper. Regelmatig roeren, pas op dat het niet aanbakt eventueel meer water toevoegen.
Eekhoortjesbrood 80 gr gedroogd eekhoortjesbrood 200 ml sojasaus zoet 1,4 liter water 400 ml slagroom	Breng het water aan de kook met de sojasaus en voeg het gedroogde eekhoortjesbrood toe. Laat 30 minuten trekken. Zeef het mengsel en bewaar het vocht. Voeg de slagroom bij het vocht.
Rode biet 750 gr gekookte rode bieten 50 ml witte wijnazijn 25 ml olijfolie Zout peper	Steek met een 2,5 cm steker 16 cylinders biet uit. Vlak voor uitserveren de bieten opstoven in de witte wijnazijn met olijfolie. Op smaak brengen met zout en peper. Gebruik het afval van de bieten voor de crème.
Rode Bieten crème 250 gram gekookte rode biet 15 gram crème fraîche Zout/peper	Pureer de gekookte biet met de crème fraîche en breng op smaak met zout en peper. Crème in een spuitzak doen.
Gele bieten 1000 gr gele bieten 50 ml witte wijnazijn 25 ml olijfolie Zout peper	Kook de bieten in 30-45 minuten gaar, afkoelen in koud water. Steek met een 2,5 cm steker 16 cylinders biet uit. Steek met een bolletjesboor van 2,5 cm 16 bolletjes uit. Vlak voor uitserveren de bieten opstoven in de witte wijnazijn met olijfolie en met zout en peper op smaak brengen.
Chioggia biet 300 gram Chioggia biet	Snijd de bieten met de mandoline in 1.2 mm dunne schijfje (niet schillen) Steek met een 2,5 cm steker 32 rondjes van 1.2 mm dik uit. Leg de schijfjes in een bakje met koud water.

Beurre noisette 250 gram roomboter	Smelt de boter in een steelpan tot deze licht begint te kleuren. Houd het goed in de gaten, het mag niet te donker worden. Giet de boter voorzichtig over in een schaalte en zorg dat de eiwitten niet meegaan.
Eryngii paddenstoelen 4 Eryngii paddenstoelen 100 gr beurre noisette (zelf gemaakt)	Snijd de hoed van de paddenstoel bij in de breedte van de stam. Snijd de paddenstoelen in 16 dunne plakken, niet te dun. Bak de paddenstoelen vlak voor het uitserveren in de beurre noisette.
Zeeduivel 16 moten zeeduivel à 125gram 125 gram beurre noisette (zelf gemaakt) Zout peper	Kruid de zeeduivel met zout en peper en bak ze in een pan goudbruin met de beurre noisette, en gaar vlak voor het uitserveren 8 minuten in een voorverwarmde oven van 130 graden.
Ontbijtspek 16 plakjes langwerpige Ontbijtspek	Zet de oven op 200 gr en leg de plakjes op bakpapier uit elkaar op een bakplaat. Zet de bakplaat 10 min in de oven en haal de bakplaat eruit als het spek donkerrood is. Leg de plakjes op keukenpapier.
Opmaak	Stoof de zuurkool net voor het uitserveren op met 300 ml romige eekhoorntjes-jus. Leg op het bord een grote lepel zuurkool, leg er daarna de zeeduivel op en vervolgens een plakje gedroogd ontbijtspek. De overige ingrediënten harmonieus op het bord plaatsen. De jus van eekhoorntjesbrood opschuimen met de staafmixer en met een lepel over het gerecht aanbrengen.

Nagerecht: Appel Kardamom sorbet en Gekarameliseerde appel met een crème van mascarpone

Ingrediënten	Bereiding
Appel Kardamom sorbet 5 Granny Smith appels 2 deciliter water 100 gr kokosbloesemsuiker 1 limoen 6 kardemompeulen 2 kaneelstokjes 1 vanillestokje Opmaak 2 fles mousserende wijn Brut 2 Carambola's	Schil en ontpit de appels en snijdt in blokjes. Vanillestokje opensnijden en het merg en het stokje in de pan doen. Haal de pitjes uit de kardemompeulen en stop ze bij het geheel (de buitenkant weggooien). Haal zestes van de limoen en pers de limoen voeg beide toe aan de pan. Breng alle ingrediënten in een pan aan de kook en laat het geheel op laag vuur doorkoken tot de appels zacht zijn (regelmatig doorroeren) Laat het geheel afkoelen. Gooi de kaneelstokjes weg en geef het vanillestokje door aan het dessert. Blend het geheel in een blender of keukenmachine. Zeef het mengsel door een grove zeef om de kardamom pitjes eruit te halen. Giet het appelmengsel in de ijsmachine en draai ijs. Tegelijk met de gekarameliseerde appel. Snijd de carambola's in hele dunne schijfjes. Schep een bol van het sorbet in een champagneglas en vul deze aan met de bubbels. Om het af te maken garneer je het glas een schijfje carambola. Serveer tegelijk met de gekarameliseerde appel.
Gekarameliseerde appel 6 Golden delicious appels 80 gr rietsuiker 1 vanillestokje 1 citroen	Schil en ontpit de appels en snijd met de alligator middenmaat brunoise. Maak een blonde karamel van de rietsuiker: doe de suiker in een pan. Laat de suiker eerst op een rustig vuurtje smelten, zonder om te roeren. Wacht enkele minuutjes tot de karamel een blonde kleur krijgt en voeg er dan geleidelijk de gesneden appels bij. Stoof de appeltjes met de caramel op een laag vuur tot ze beetgaar zijn, neem van het vuur en voeg het merg uit het vanillestokje toe, maak zeste van de citroenschil en pers de citroen voeg beide toe bij de appeltjes . Laat afkoelen. Het gebruikte vanillestokje bewaren
Crème anglaise 200 ml volle melk 1 vanille stokje	Snijd het vanillestokje overlangs door en haal de zaadjes eruit. Doe het vanillestokje en de zaadjes in de melk, warm op. Laat 15 minuten trekken. Splits de

80 gr kristalsuiker 7 eieren maat M	eieren. (eiwit wordt niet gebruikt) Meng de eierdooiers met de suiker. Haal het vanillestokje uit de melk stokje bewaren en giet geleidelijk de warme melk bij de eierdooiers. Roer goed door elkaar en verwarm tot de crème ongeveer 82 °C is en begint te binden. Zorg ervoor dat de crème niet te warm wordt, want dan gaat hij schiften. Creme laten afkoelen en overbrengen in een spuitfles koel weg zetten.
Crème van mascarpone 100 ml volle melk ½ vanille stokje 25 gr kristalsuiker 250 gr mascarpone 1 citroen	Kook de melk met de uitgeschraapte zaadjes en het vanille stokje en de suiker op, verwijder het stokje laat afkoelen. Meng de melk beetje bij beetje bij de mascarpone deze moet vrij stevig blijven Maak van een halve citroen zestes en voeg toe en het sap van de halve citroen toevoegen. Breng over in een spuitfles met weide spuitdop.
Gouden Hazelnoot 20 hazelnoten Goud poeder metal dust Fleur de sel	Rooster de hazelnoten in een droge pan, koel af en hak ze in stukken. Vermeng met een mespunt goudpoeder. Voeg wat fleur de sel toe.
Gekonfijte vanillestokjes Gebruikte vanille stokjes 50 gr suiker 50 ml water	Gebruik de uitgehaalde vanillestokjes en snijd in fijne lange reepjes. Kook de reepjes in water, met half suiker en half water. Laat 20 minuutjes langzaam konfijten op een zacht vuur. Zorg dat het niet te ver in kookt Haal de vanillestokjes eruit en plaats op bakpapier in een voorverwarmde oven van 90° met de deur op een kier. Drogen totdat de stokjes knapperig zijn.
Opmaak	Op een langwerpig wit bord: vul 3 ringen van verschillende grootte met gekaramelliseerde appel. Spuit het bord vol met dotjes mascarponecrème, crème anglaise. Werk af met de gekonfijte vanillestokjes en de gouden hazelnoten. Serveer tegelijk met de appelsorbet met bubbel.



SOCIÉTÉ DES GOURMETS

EURÉGIONALE

Secretariaat: secretaris@sdge.nl

--	--