



**PaasMenu: april 2019**

**Dames 4**

**Heleen Hoogerhuis, Katja Meindersma, Tanja Meyer, en  
Ada Vaneker**

- Vg: Een trio van Truffel & Champagne**
- Tg: Roodbaarsfilet met spitskool en serranoham**
- Hg: Poulet Noir pootje met voorjaarsgroente**
- Ng: Advocaatbavarois met rozemarijntuiles en advocaatijs**



**Vg : Een trio van Truffel & Champagne**

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p>200 ml champagne 200 ml heldere visfond 10 gr gelatine (6 blaadjes)</p> <p>200 ml jus de truffes 200 ml kalfsfond 2 el sojasaus 10 gr gelatine(6 blaadjes)</p> <p>50 ml room van 35% 200 ml champagne 3 gram agar agar 6,4 gram gelatine</p> <p>400 gr knolselderij 400 ml kalfsfond 200 ml room 2 potjes jus de truffes (a 120 gr)</p> <p>200 gr Enoki-paddestoelen</p> <p>16 kroepoek sepia 5 gr yuzusap 30 gr sushiazijn 40 gr yoghurt</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Dambord (Meteen mee beginnen):</b> Leg de witte borden in de vriezer. Week voor de champagnegelei de gelatine in koud water en breng champagne en visfond aan de kook. Los de gelatine op in het champagne-visfond mengsel. Bekleed twee mallen van 17 x 17 cm met plasticfolie. Brenge de gelei op smaak en giet alles in de eerste mal.</p> <p>Week voor de truffelgelei de gelatine in koud water. Brenge de truffeljus met de kalfsfond en sojasaus aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de gelatine erdoor. Brenge de gelei op smaak en giet in de tweede mal. Zorg dat beide lagen gelei even hoog zijn. Laat afkoelen en opstijven in de koelkast.</p> <p>Haal de opgesteven champagne- en truffelgelei uit de mal en snijd met een heet mes in blokjes van 2,5x2,5 cm. Maak damborden van 2 bij 2 blokjes van de witte en geel/oranje gelei.</p> <p><b>Champagneschuim:</b> Week voor het champagneschuim de gelatine in koud water en breng de champagne samen met de room aan de kook, roer agar agar erdoor, 1 minuut laten doorkoken. Giet in een kleine kidde met 2 gaspatronen. Schud goed en zet in de koelkast.</p> <p><b>Champagnesoep:</b> Snijd de knolselderij in blokjes. Brenge de knolselderij in de kalfsfond en room aan de kook. Dek af en laat 15 minuten zachtjes koken tot de knolselderij zacht is. Voeg de truffeljus toe en pureer glad in een blender. Brenge op smaak met peter en zout.</p> <p>Snijd de enoki- paddestoelen op 3 cm onder de hoedjes af. Bak ze vlak voor het serveren kort op hoog vuur in de olie.</p> <p><b>Truffel kroepoek met truffel crème:</b> Frituur in de wok de kroepoek voor 10 seconden in een olie van 180 gr Celsius, terwijl je de kroepoek volledig onderdompelt. Leg de kroepoek op een stuk keukenpapier en zout deze licht na. Meng de yuzusap, eiwit, sushiazijn en de yoghurt met behulp van een staafmixer in een maatbeker. Meng</p>
--	--

<p>45 gr eiwit 55 ml witte truffelolie 205 gr sojaolie</p> <p>150 gr knolselderij</p> <p>Shiso purper 100 gr kaviaar</p>	<p>de 2 oliesoorten met elkaar en giet deze langzaam al stavend op de massa, zodat er een mooie gladde crème ontstaat. Doe deze crème in een spuitflesje.</p> <p><b>Knolselderij:</b> Snijd de selderij in plakken op de keukenmachine op stand 3 (luciferdikte). Daarna met een mes in repen van 1 cm snijden. Frituur de selderij op 220 graden in de wok in olie totdat het bruin en krokant is.</p> <p><b>Uitserveren:</b> Op witte langwerpige gekoelde rechthoekige borden. Niet bij het uitgiftepunt opmaken i.v.m. te warme plek vanwege de warmhoud kast. Verdeel de soep over glaasjes. Schud de kidde goed en spuit er champagneschuim bovenop. Schep op het schuim een lepeltje kaviaar en wat paddestoelen. Bestrooi met zwarte peper. Spuit een toefje crème op de truffelkroepoek. Garneer de kroepoek met een 2 plakjes gefrituurde knolselderij en shiso purper. Leg het schaakbord in het midden. Zet de champagnesoep links en leg de truffelkroepoek rechts van het dambord. Decoreer open plekken op het witte bord met toefjes kaviaar.</p>
--	---





## Tg: Roodbaarsfilet met spitskool en serranoham

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p>16 plakken serranoham 2x 140 gr</p> <p>32 scampi's 800 gr scampi's 16/20 (1 zak)</p> <p>2 kg visresten (witvis) 350 gr winterpenen in stukjes 300 gr prei in ringen 2-3 visbouillonblokjes 2 ltr water 70 gr selderij 270 gr uien in ringen 1 ltr witte wijn</p> <p>2 spitskolen 50 gr boter 600 ml visfond (zelfgemaakt)</p> <p>0,25 gr saffraan 200 ml room 400 ml gevogeltefond Allesbinder 150 gr boter bloem</p> <p>16 stukken roodbaarsfilet Peper/zout</p> <p>2 bakjes toمبرries 1x rood 1x geel 30 gr boter</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Serranoham:</b> Verwarm de oven voor op 180 gr.C. Leg de plakken ham op een bakplaat bekleed met bakpapier en bak ze in 7 minuten krokant in de oven.</p> <p><b>Scampi's:</b> Pel de scampi's, laat het staartje eraan. Gebruik de resten voor de visfond, zie hieronder.</p> <p><b>Visfond:</b> Spoel de visresten goed af onder koud water. Doe de visresten en de schalen van de scampi's in een pan. Voeg alle andere ingrediënten toe. Breng aan de kook. Zet daarna het vuur laag en laat 25 min. zachtjes koken. Schep geregeld het schuim van de bouillon. Giet de bouillon door een fijne zeef en laat inkoken tot 2 liter.</p> <p><b>Spitskool rondjes:</b> Snijd rondjes van 6 cm doorsnede uit de spitskoolbladeren (5 pp). Stoof de rondjes spitskool in meerdere porties beetgaar in boter met 600 ml visfond. Voeg het overgebleven kookvocht weer toe bij de visfond.</p> <p><b>Saus:</b> Voeg de gevogeltefond, de room en de saffraan bij de visfond en kook dit in tot ongeveer 400 ml. Houd warm. Op het laatst de saus binden met allesbinder of met in bloem gerolde boterblokjes.</p> <p><b>Roodbaarsfilets:</b> Bestrooi de roodbaarsfilet met peper en zout en bak ze 5 minuten voor het uitserveren in de olie en wat boter. Bak de huidkant eerst 5 minuten en draai dan om.</p> <p><b>Uitserveren:</b> Warm de koolrondjes op in de warmhoudkast en de toمبرries heel kort met een beetje boter in een steelpannetje.</p>
--	--



	<p>Bak de scampi's in olie, op smaak brengen met peper en zout. Maak een (dakpansgewijs) rondje van de 5 spitskoolrondjes. Leg hierop de vis. Leg de 2 scampi's op de vis. Nappeer de saus rondom de vis en garneer met de tomberries. Zet de serranoham schuin tegen de vis aan.</p>
--	---









7,5 dl witte wijn  
75 gr gesnipperde sjalot  
1,5 dl kookroom  
1,5 dl gevogelte fond  
225 gr Ruby Chocolate  
bindmiddel

1 kg kruimige  
aardappelen  
2 eidooiers  
100 gr boter  
zout, peper,  
nootmuskaat

900 gr groene asperges  
3 courgettes  
3 komkommers  
120 gr suiker  
150 ml rijstazijn  
2 bakjes gele viooltjes

Voeg de room en de fond toe en kook vervolgens in tot ½.

Zeef de saus en bind deze. Haal de pan van het vuur en voeg de Ruby Chocolate toe. Roer goed door.

#### **Pommes Duchesse:**

Schil de aardappels en kook ze in ruim water met een flinke snuf zout gaar. Giet de aardappelen en gebruik de pureeknijper om er een puree van te maken.

Voeg dan de eidooiers en de boter toe en roer door de aardappelen. Breng het mengsel op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Het moet een glad en smeug mengsel zijn.

Doe de puree in een spuitzak met kartel spuitmond en spuit toefjes puree op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak de pommes duchesse in 15 tot 20 min op 190 graden.

#### **Groente:**

Schil de asperges en blancheer ze.

Snijd plakken van ongeveer 2 mm courgette in de lengte. Gril de plakken en rol ze op.

Verdeel de komkommer in tweeën. Snijd plakken komkommer in de lengte met een kaasschaaf. Verwarm de rijstazijn met de suiker totdat de suiker is opgelost.

Giet het mengsel over de repen komkommer. Laat de komkommer afkoelen en zet tot gebruik in de koelkast. Verwijder de marinade en vorm rolletjes van de repen komkommer vlak voor het uitserveren

#### **Uitserveren:**

Leg een flinke hoeveelheid saus bovenaan het bord.

Verdeel de kippenpoot plus schuin afgesneden plakjes farce hierover.

Leg hiertussen de gefrituurde salie plus asperges.

Leg in een halve ring naar onderen afwisselend de opgerolde courgettes, de rolletjes komkommer, de pommes duchesse en de viooltjes.



Secretariat: [secretaris@sdge.nl](mailto:secretaris@sdge.nl)  
**SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALES**







## Ng: Advocaatbavarois met rozemarijntuiles

<p><b>Ingrediënten:</b>                  50 gr boter                  50 gr bloem                  50 gr witte basterdsuiker                  30gr glucosesiroop                  15 ml citroensap                  15 ml gembersiroop                  4 gr rozemarijn (zeer fijn gehakt)                  25 gr amandelschaafsel</p> <p>1 liter advocaat                  1/2 liter slagroom                  2 vanillepeultjes                  19,2 gr gelatine (10 blaadjes)                  1 dl bananenlikeur                  100 gr boerenjongens (in stukjes gehakt)</p> <p>26 gr suiker                  0,4 liter melk                  20 gr custardpoeder                  0,4 liter advocaat                  0,4 liter slagroom                  120 gr suiker</p>	<p><b>Bereiding:</b>  <b>Tuiles (meteen mee beginnen):</b>                  Voor de tuiles de glucosestroop verhitten, de basterdsuiker erin oplossen, de gesmolten boter erbij roeren en dan de gezeefde bloem erdoor werken. Als laatste het citroensap en het amandelschaafsel, de gembersiroop en de rozemarijn toevoegen.                  Leg op een met bakpapier beklede bakplaat een hoeveelheid beslag en smeer dit langwerpig uit. Maak 2 bakplaten met 8 tuiles en zet het geheel in de koeling gedurende 2,5 uur.</p> <p>Na 2,5 uur, verwarm de oven voor op 180 gr Celsius. Schuif de bakplaat in de oven tot de tuiles goudbruin zijn (plusminus 10 min). De tuiles moeten goed uitgesmeerd zijn op de bakplaat. Bak maximaal 8 tuiles per keer. Laat ze enigszins bekoelen, tot ze hanteerbaar zijn en buig ze rond, om een met aluminium beklede stok. Dit moet snel gebeuren, het deeg wordt snel hard.</p> <p><b>Bavarois:</b>                  Voor de bavarois de opengesneden vanillepeultjes zachtjes laten trekken in de bananenlikeur. Dan het zaadjesmerg eruit schrapen en door de likeur roeren. Hierin de voorgeweekte vellen bladgelatine oplossen.                  De slagroom tot yoghurt dikte opslaan, met de advocaat en de gehakte boerenjongens vermengen en er dan het enigszins bekoelde gelatinemengsel doorspatelen. In geoliede vormpjes gieten en in de koelkast laten opstijven.</p> <p><b>Advocaatijs:</b>                  Zet de melk op, maar houd een klein beetje achter. Hier roer je de custard en de suiker mee los.                  Als de melk kookt moet de temperatuur laag gezet worden, roer de custardpap erdoor. Blijf goed roeren en laat het mengsel een paar minuutjes zachtjes pruttelen. Zet de pan in een laag koud water in de gootsteen en roer met enige regelmaat tot de vla behoorlijk is afgekoeld. Zo worden vellen voorkomen.                  Klop de slagroom luchtig met 30 gr. suiker en roer de afgekoelde vla en de advocaat erdoor.                  Het mengsel moet eigenlijk wat te zoet zijn.                  Bij het bevriezen gaat namelijk veel smaak verloren.</p>
---	---



400 gr frambozen  
2 mango's  
100 gr boerenjongens  
4 kiwi's, in plakjes  
gesneden

Draai er in ongeveer 45 minuten ijs van.

Als het mengsel koud en dik is kan het in een diepvries doos verder invriezen. Vanwege het alcoholpercentage van de advocaat zal dit ijs niet heel erg hard worden.

**Uitserveren:**

Gebruik zwarte leistenen borden (olieën). Snijd de mango's in mooie halvemaan stukjes. Was eventueel de frambozen. Leg de bavarois links op het bord met een tuile er tegenaan en wat boerenjongens eromheen. Leg de mangopartjes en 3 frambozen in het midden. Leg rechts op het bord een plakje kiwi en schep hierop een bolletje ijs.

