

Menu april 2022

Tant de Bruit, dames 4

Jacqueline Beimers, Annette Huuskes, Monique Nietsch, Rietje Roex

Anas' Amuse

Voorgerecht

Zeetong-sereh spies met mango en zoete aardappel, langoustine op bloemkool en citronette

Tussengerecht

Groente terrine met kruidencrème, kervelsoep

Hoofdgerecht

Kalfsoester met paddestoelentimbaaltje en madeirasaus, groene asperge en pasta

Nagerecht

Gestoofde rabarber, grapefruitsorbetijs, merengue en witte chocolade

Amuse: Anas' Amuse

<p>Komkommer 100 ml witte wijnazijn scheutje water 1 eetlepel suiker 1 theelepel zout ½ komkommer</p> <p>Tuinerwten 275 gram tuinerwtjes (DV) 1 theelepel baking soda</p> <p>Mayonaise 4 theelepels sojasaus 5 theelepels Japanse mayonaise 4 theelepels wasabi 2-3 theelepels sesamolie zout</p> <p>Rode peper Spaanse rode peper</p> <p>Opmaak 80 gram Hollandse garnalen zwart sesamzaad paar takjes koriander</p>	<p>Meng azijn, water, suiker en zout. Haal het middendeel uit de komkommer en snijd de rest met schil brunoise (½ cm). Meng de marinade erdoor en zet koud weg. Roer regelmatig even om.</p> <p>Kook de erwtjes ongeveer 3 minuten in heel weinig water met een beetje zout en een scheepje baking soda. Giet af en wrijf door een zeef.</p> <p>Meng de sojasaus en sesamolie druppelgewijs door de mayonaise. De stevigheid van de mayonaise mag niet verloren gaan. Breng hoog op smaak met de wasabi.</p> <p>Snijd de rode peper in ringetjes (zonder de zaadjes)</p> <p>16 amuselepels Leg op elke amuselepel aan de voorkant de erwtenpuree tot op de helft van de lepel, dan een rijtje garnalen overdwers en tot slot de komkommer achter op de lepel. Leg een toefje mayonaise erop, daarop een ringetje van de rode peper. Leg een klein blaadje koriander voor op de lepel. Strooi er wat zwart sesamzaad over.</p>
---	--

Voorgerecht: Zeetong-sereh spies met mango en zoete aardappel, langoustine op bloemkool en citronette

<p>Voor de spies: 8 stengels sereh zeetong, sortering 500-600 zout en versgemalen peper</p> <p>1 middelgrote zoete aardappel (ongeveer 320 gram netto) 1 Spaanse peper 8 eetlepels olijfolie 1 mango (ongeveer 280 gram netto) sap van 1 citroen 8 eetlepels gembersiroop</p> <p>Voor de langoustine: 2 citroenen olijfolie zout en peper 16 langoustines 1 bloemkool 800 ml slagroom 4 tenen knoflook</p>	<p>Snijd de serehstengel in de lengte doormidden, begin bij het brede deel. Fileer de tongetjes elk in 4 filets, plet ze heel licht. Snijd elke filet in de lengte doormidden (totaal 48 halve filets). Rol om elke halve serehstengel 3 halve filets en leg deze in een met olijfolie ingevette ovenschaal. Bereid zo alle stengels, voeg peper en zout toe en dek af tot gebruik.</p> <p>Schil de zoete aardappel en snijd deze brunoise. Verwijder de zaadlijst en snijd de peper brunoise. Schil de mango, snijd deze brunoise en houd apart. Pers de citroen uit. Zet weg tot gebruik.</p> <p>Verhit de oven op 150 graden. Bak vlak voor het uitserveren de spiesen 15 minuten in de voorverwarmde oven. Bak intussen de zoete aardappel en de peper in een beetje olijfolie, blus af met citroensap en gembersiroop, voeg dan de mango toe en laat het geheel nog 4 minuten stoven. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Rasp voor de citronette de schil van 2 citroenen, snijd het wit eraf en haal de partjes vruchtvlies eruit. Snijd ze in kleine stukjes en meng ze met aanhangend sap met 2 eetlepels olijfolie en peper en zout.</p> <p>Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal. Zet weg tot gebruik.</p> <p>Snijd de roosjes van de bloemkool, maak ze klein en kook ze op matig vuur in de slagroom totdat de bloemkool gaar en romig is. Giet de room eraf, en voeg langzaam weer toe totdat de bloemkoolpuree goed romig is (niet alle room gebruiken!). Breng op smaak met zout en peper en pureer met de staafmixer.</p> <p>Bak de langoustines kort om en om in de olijfolie waaraan de 4 uitgeperste knoflooktenen zijn toegevoegd en breng op smaak met zout en peper.</p>
--	--



Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

<p>Opmaak waterkers</p>	<p>Leg op een langwerpig bord aan een korte kant een iets platgedrukte quenelle van lauwarme bloemkoolpuree, leg daarop een dun laagje van de citronette en daarop de gebakken langoustine. Garneer met de waterkers.</p> <p>Leg aan de andere kant de tongspies met de groente/fruitgarnituur erover.</p>
------------------------------------	--

Tussengerecht: Groente terrine met kruidencrème, kervelsoep

<p>Voor de groenteterrine: 1,5 kg. bospeen 1 liter sinaasappelsap 8 gr. ras el hanout 15 gr. suiker zout en peper</p> <p>48 grote bladeren van wilde spinazie (± 300 gram)</p> <p>16 lange groene asperges (± 300 gram) 2 kleine courgettes 32 haricots verts (± 150 gram) 32 kerstomaatjes</p> <p>500 gram crème fraîche zout, peper 32 gr. blaadjes gelatine</p>	<p>Direct met de terrine beginnen: zet de schockfreezer aan.</p> <p>Snijd de wortelen in stukken. Kook twee delen sinaasappelsap en een deel water met de ras el hanout, laat even trekken en zeef dan de vloeistof. Voeg er de wortelen, de suiker en wat peper en zout aan toe en kook de wortelen in 25-30 minuten gaar. Giet ze door een zeef en vang wat kookvocht op. Laat de wortelen uitlekken en pureer.</p> <p>Snijd de stelen van de spinazie. Dompel de spinaziebladeren in kokend water, schep ze eruit en laat ze goed drogen op keukenpapier.</p> <p>Gebruik 2 cakevormen van 25x11x7 cm. en bekleed ze met keukenfolie; laat dit aan de zijkanten overhangen.</p> <p>Bekleed de vormen met de spinaziebladeren. Zorg ervoor dat er geen gaatjes ontstaan en laat de bladeren ruim overhangen zodat ook de bovenkant ermee bedekt kan worden.</p> <p>Snijd de asperges aan de onderkant af zodat ze dezelfde lengte als de vorm hebben. Snijd de courgettes in de lengte doormidden en vervolgens iedere helft in de lengte in vieren. Maak de sperziebonen schoon.</p> <p>Stoom de asperges, courgettes en bonen 4 minuten in de stoomoven op 100 graden: beetgaar. Spoel ze direct af onder koud water. Dep ze droog en laat ze goed drogen op keukenpapier.</p> <p>Halveer de kerstomaatjes.</p> <p>De afgekoelde gepureerde wortelen met de crème fraîche in de keukenmachine mengen. Maak de wortelpuree goed op smaak met zout en peper.</p> <p>Leg de gelatineblaadjes een voor een in koud water en laat ze 5 minuten weken. Dan goed uitknijpen en in een pannetje leggen met 8 eetlepels kookvocht. Verwarm de gelatine kort (pas op, niet koken!) totdat deze volledig is opgelost. Laat even afkoelen en vermeng met de wortelpuree. Roer goed door.</p> <p>Deel de wortelpuree en alle andere ingrediënten in twee gelijke delen.</p> <p>Per vorm: Doe een kwart van de wortelpuree in de vorm en leg hier 6 á 8 asperges op, met de punten in dezelfde richting. Leg hier de courgettes bovenop in één vlakke laag. Strijk hierover weer een kwart van</p>
---	---

<p>Voor de kruidencrème: 15 gram peterselie 15 gram kervel 15 gram basilicum 1 biologische citroen 300 gram crème fraîche peper en zout</p> <p>Voor de kervelsoep: 1 grote ui 1,5 prei 1 aardappel boter 2 potten gevogeltefond 70 gram kervel zout en peper scheutje room</p> <p>Opmaak</p>	<p>de wortelpuree uit en leg er een laag tomaatjes op, met het snijvlak naar boven. Dan weer een kwart wortelpuree met daar bovenop de sperziebonen. Ten slotte het laatste kwart wortelpuree. Vouw de overhangende spinaziebladeren eroverheen en dek af met keukenfolie.</p> <p>Zet de terrines in de shockfreezer en houd ze goed in de gaten: op het moment dat ze goed opgestijfd zijn eruit halen en in de koelkast zetten. Stort ze op tijd zodat ze op kamertemperatuur zijn als ze uitgeserveerd worden.</p> <p>Hak de peterselie, basilicum en de kervel zeer fijn. Rasp de schil van de citroenen en hak fijn (het sap van de citroen kan naar het nagerecht). Meng alles met de crème fraîche en breng op smaak met zout en peper. Doe de kruidensaus in een spuitzak en leg weg tot gebruik.</p> <p>Maak de ui en de prei schoon en snijd ze in stukken. Schil de aardappel en snijd in blokjes. Stoof de ui, prei en aardappel in de boter. Voeg de fond toe en laat ongeveer 20 minuten koken. Verwijder de steeltjes van de kervel (houd enkele blaadjes apart om te garneren), voeg de kervel toe aan de soep en haal deze van het vuur. Mix de soep met de staafmixer en breng op smaak met zout en peper. Voeg voor het uitserveren een scheutje room toe.</p> <p>Snijd de terrine in plakken met een zeer scherp, vlak mes. Leg op een leisteen een plak groenteterrine en spuit er een streep kruidencrème naast. Doe de kervelsoep in een klein glaasje en zet deze naast de kruidencrème op het bord.</p>
---	--

Hoofdgerecht: Kalfsoester met paddestoelentimbaaltje en madeirasaus, groene asperges in pasta

<p>De paddestoelentimbaaltjes 500 gram paddenstoelenmix 90 gram gedroogd eekhoorntjesbrood 1 liter slagroom olijfolie 16 eidooiers zout en peper</p>	<p>Direct mee beginnen.</p> <p>Snijd de verse paddenstoelenmix zeer klein (stukjes van een halve centimeter). Kook de slagroom met de gedroogde paddenstoelen in ongeveer 10 minuten zachtjes tot 800 ml in. Schenk de paddenstoelenroom door een zeef (goed uitdrukken) en laat afkoelen.</p> <p>Wrijf 16 timbaaltjes (de kleinste) in met olijfolie. Verwarm de oven (hlo) voor op 95 graden.</p> <p>Splits de eieren zorgvuldig en houd 4 eiwitten (voor de merengue) en 1 eiwit (voor het ijs) apart voor het dessert.</p> <p>Verhit in een koekenpan wat olijfolie en bak de fijngesneden paddenstoelen in een minuut of 5 bruin. Schep de paddenstoelen bij de room. Klop de eidooiers erdoor en breng goed op smaak met zout en peper. Vul de timbaaltjes met het paddenstoelenroommengsel en bak ze in de oven 45 minuten of tot ze stevig aanvoelen. Laat ze dan afkoelen tot kamertemperatuur en laat ze in de diepvries in 1,5 uur stevig worden.</p> <p>Na de opstijftijd de timbaaltjes even in heet water houden en storten in een ovenschaal. 30 minuten laten staan. Verwarm de oven voor op 100 graden. Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en verwarm 30 minuten in de oven op 100 graden.</p> <p>Zet de tomatenpuree in een eetlepel boter even aan, voeg de Madeira en de fond toe en laat tot de helft inkoken. Snijd de paddenstoelen grof en bak ze tot het vocht verdwenen is. Peper en zout ze.</p> <p>Verwarm de madeirasaus en meng een deel onder de paddenstoelen.</p> <p>Verwijder de wortels van de veldsla. Maak de bosuitjes schoon en snijd in stukjes. Verhit wat boter in een pan en laat de veldsla, bosui en basilicum een minuutje zachtjes smoren. Giet er wat kookroom bij en pureer met de staafmixer.</p>
<p>De madeira saus Een eetlepel tomatenpuree boter 2 potten kalfsfond 300 ml Madeira 400 gram paddenstoelenmix peper en zout</p>	
<p>De kruidensaus bij de asperges 160 gram veldsla 6 lente-uitjes boter</p>	



<p>40 gram basilicum 150 ml kookroom peper, zout nootmuskaat</p> <p>De asperges ±650 gram groene asperges 8 gedroogde tomaatjes op olie scheut truffelolie 100 gram Manchego 250 gram verse pappardelle</p> <p>De tomaatjes 16 takjes met twee kerstomaatjes zeezout en peper uit de molen olijfolie</p> <p>Het vlees 16 kalfsoesters á 90 gram olie en boter peper en zout</p> <p>Opmaak</p>	<p>Voeg zoveel room toe als nodig is voor een gladde saus. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Zet weg tot gebruik. Verwarm de kruidensaus tot lauw.</p> <p>Maak de asperges schoon, schil het onderste een- derde deel met een dunschiller en snijd ze in schuine stukjes. Snijd de tomaatjes in kleine stukjes. Snijd de Manchego in kleine blokjes . Kook de papardelle in 4 minuten gaar en drapeer op elk bord een lint rond een ring. Wok gelijktijdig de asperges 4 minuten in de truffelolie en bak de gedroogde tomaatjes 1 minuut mee. Breng op smaak met zout en peper. Roer van het vuur af de stukjes manchego erdoor.</p> <p>Leg de tomatentakjes in een ovenschaal, bestrooi ze met peper en zout, giet er wat olijfolie over. Zet ze voor het uitserveren 10 minuten onder de gril.</p> <p>Bak de kalfsoesters aan in de olie en boter, 2-3 minuten elke kant, zet weg onder folie.</p> <p>Langwerpig bord. Drapeer per bord aan een kant een papardelle-lint rond een ring, vul deze met de asperges en drapeer de kruidensaus erop en eromheen. Leg aan de andere kant van het bord de kalfsoester, en het timbaaltje, drapeer er wat madeirasaus met paddenstoelen omheen. Leg de kerstomaatjes tussen groente en vlees.</p>
---	---

Nagerecht: Gestoofde rabarber, grapefruitsorbetijs, merengue en witte chocolade

<p><u>De merengue:</u> 4 eiwitten scheutje citroensap 120 gram fijne tafelsuiker 120 gram poedersuiker 35 gram roze peper (in een vijzel vermalen tot poeder)</p> <p><u>Het grapefruitsorbetijs</u> 235 gram suiker 260 ml water 300 ml sap (3 á 4 grapefruits) 50 ml Campari 1 eiwit (van de Marengue)</p> <p><u>De witte chocolade quenelle</u> 200 gram witte chocolade couverture 200 gram sour cream 250 ml slagroom 2 tl kardamom</p> <p><u>De rabarber</u> 1200 gram rabarber 2 kaneelstokjes 2 vanillepeulen 200 ml rode port 250 gram honing</p>	<p>Verwarm de oven voor op 85 graden. Bedek een bakplaat met bakpapier. Ontvet de kom van de keukenmachine met citroensap en klop de eiwitten bijna stijf. Voeg onder voortdurend kloppen in drie gedeelten de tafelsuiker toe, blijf doorkloppen tot alle suiker is opgelost en het eiwit in glanzende stijve pieken blijft staan. Meng daarna met een spatel de poedersuiker en de fijn gemalen roze peper door het eiwitschuim. Strijk het schuim met een paletmes 3 millimeter dik uit op het bakpapier. Droog het schuim 1,5 tot 2 uur in de voorverwarmde oven tot het volkomen droog en bros is. Breek het daarna in grote stukken en bewaar in een afgesloten bak tot gebruik. Maak van het restant kruim voor onder het ijs.</p> <p>Breng het water met de 235 gram suiker aan de kook, laat enkele minuten op laag vuur staan tot de suiker goed is opgelost. Laat de suikerstroop afkoelen tot kamertemperatuur. Meet 450 gram suikerstroop af, voeg grapefruitsap en Campari toe en meng goed door elkaar. Draai er ijs van in de ijsmachine. Klop -zodra het sorbetijs licht bevroren is en nog een slappe consistentie heeft- het eiwit schuimig en spatel dit door het ijsmengsel. Draai het ijs verder tot het de gewenste stevigheid heeft.</p> <p>Sla de slagroom met de kardamom stijf. Smelt de couverture in een kom boven heet water. Haal de kom van het water af en roer de sour cream erdoor. Roer de helft van de slagroom erdoor, en spatel de andere helft erdoor. Zet in de ijskast voor minstens twee uur.</p> <p>Verwarm de oven op 195 graden Was de stengels rabarber, snijd de uiteinden eraf. Halveer ze in de lengte en snijd de halve stengels in stukjes van ca.6 cm. Leg ze naast elkaar in een ovenschaal. Splits de vanillepeulen in de lengte. Breng de rode port met vanille, kaneelstokjes en honing aan de kook en schenk het mengsel over de rabarber uit.</p>
---	---



300 gram blauwe bessen	<p>Dek de schaal af met aluminiumfolie en laat ze ongeveer 10 minuten in de oven stoven. De rabarber moet zacht maar niet papperig worden. Schep daarna de rabarber voorzichtig uit het vocht op een zeef, vang het vocht op en kook het in tot een lichte siroop. Verwarm weer even voor het serveren, leg de rabarberstukjes erin zodat ze geheel omgeven worden door de siroop.</p> <p><u>Opmaak:</u></p> <p>Verdeel de licht verwarmde rabarber over de borden (5 stukjes naast elkaar per bord), lepel er wat portsaus op. Leg een quenelle van het sorbetijs aan de ene, en een quenelle van de witte chocolade aan de andere kant. Steek een schotsje van de merengue in de quenelle van witte chocolade. Snijd een aantal bessen doormidden en leg deze langs de rabarber.</p>
------------------------	---