



Menu maand juni 2018

“Jeudix”

Bas Hulsbergen en Marius de Mol

Geroosterde langoustines met variaties van butternut

**Rooibossoep met komkommerrolletjes en
courgetteschijfjes met geitenkaasvulling**

**Gemarineerde picanha in de Bastard met bobotie en
gegrilde groente**

Baba met peer, Pitaja roomijs en Amarula panna cotta



Geroosterde langoustines met crème van pompoen

Ingrediënten:

300 ml zonnebloemolie
40 g Vadouvan
2 stengels sereh
1 bol knoflook
2 stuks chilipeper

Ingrediënten:

2 Butternut pompoenen (ca. 1,2 kg)
40 ml Ponzusaus
40 ml wilde yuzusap
Inca Salt
Witte peper
2 grote witte uien
Arbequina olijfolie

Ingrediënten:

250 gr. gerookte boter
2 potten visfond
500 ml room
50 ml ponzusaus

Ingrediënten:

32 st grote langoustines, schoongemaakt
Arbequina olijfolie
Zeezout

Vadouvanolie (voor bakken en garneren bij uitserveren)

Verwarm de olie met de vadouvan, gekneusde sereh, knoflook in schijfjes en chilipeper zonder zaadjes tot 80°C en schenk in een weckpot. Laat zo lang mogelijk trekken, zeef en giet in een spuitflesje. Bewaar tot aan gebruik.

Butternut pompoenbereidingen

Schil de pompoenen, snijd vanaf de slanke zijde van de pompoen 16 dunne plakjes (1mm), steek uit iedere plak 2 rondjes met de steker (3cm) en marineer (pekelt) deze in een beetje ponzusaus. Dek het bakje af met folie. Snijd 16 iets dikkere plakken (5mm), en steek hier 32 rondjes uit van 2 cm (deze worden samen met de brunoise gestoofd).

Brunoise: snijd nog 5 plakken (5mm) en snijd hier een fijne brunoise van (5mm bij 5mm). Stoof de brunoise en de rondjes kort gaar in een flinke scheut Arbequina olie met zout en blus af met het yuzusap en zet weg.

Crème: snijd de rest van de pompoen en de ui in blokken van gelijke grootte. Karamelliseer de uien in 200ml vadouvanolie tot ze glazig en lichtbruin zijn, voeg dan de pompoen toe en kruid met zout. Bak de pompoen zo lang tot deze gaar en gekaramelliseerd is. Draai het mengsel in een blender fijn tot een mooie crème ontstaat.

Beurre Blanc

Snijd de boter in blokjes, doe in een glazen schaal en zet 30 tot 60 minuten voor het roken in de vriezer (zo smelt er zo min mogelijk boter tijdens het roken). Rook de boter in 8 minuten in de rookoven. Zet koud weg.

Kook de room en de visfond in tot de helft. Voeg de ponzusaus toe. Voeg langzaam de goed afgekoelde boter toe. Schuim op het laatste moment, vlak voor uitserveren, nog even op.

Langoustines

Bij het schoonmaken van de langoustines is het belangrijk om voorzichtig te werk te gaan. Breek de staart van het lichaam, door hem zachtjes heen en weer te wrikken. Knijp vervolgens heel voorzichtig in het laatste segment van de staart en trekt hem er voorzichtig af. Zo neem je het darmkanaal mee en blijft het beestje schoon.

Net voor het uitserveren, roosteren: bestrooi de langoustines licht met zout. Zet 4 pannen op het vuur met een scheut Arbequina olijfolie. Zodra de olie walmt kan de langoustine geroosterd worden. (max. 1 min. per zijde). De langoustines



Ingrediënten:

2 st Anise Blossom
Accla Koppert Cress
3 stokbroden

kunnen nu direct op het bord.

Let op: oven voorverwarmen om stokbroden af te bakken

Uitserveren

Leg de geroosterde langoustines haaks tegen elkaar (1 met de staart omhoog). Maak met twee lepels een langwerpige halve bol van de pompoencrème direct naast de langoustines. Aan de andere zijde de tompouce van een rond gepekeld pompoenschijfje, daarop de brunoise en afdekken met een tweede pompoenschijfje. Twee gestoofde rondjes aan de onderkant. Strooi een lepel brunoise over de langoustines. Sprenkel eerst met het spuitflesje wat druppels Vadouvanolie over de langoustine en de butternut. Lepel daarna het schuim van de gerookte botersaus over het gerecht. Maak af door wat Anise Blossom en Afrikaanse Accla Cress over het gerechtje leggen. Serveer met stokbrood.

Rooibossoep & komkommerrolletjes en courgetteschijfje met geitenkaas

Ingrediënten:

1,2 l rooibosthee (uit 20 gr. rooibos)
 2 grote rode paprika
 3 ui
 3 tenen knoflook
 2 rode peper
 1,6 kg. gepelde tomaten
 olijfolie
 30 ml rode wijnazijn
 10 gr. kerriepoeder
 Himalayazout
 zwarte peper
 100 ml crème fraîche

Ingrediënten:

3 rechte komkommers
 400 gram zachte geitenkaas
 1 rode peper
 8 walnoten
 versgemalen zwarte peper
 35 gr. platte peterselie
 2 tomaten van de Rooibossoep
 1 rode peper
 100 ml room
 Zout

Rooibossoep

Breng 1,2 liter water aan de kook en laat hierin de rooibosthee gedurende 10 minuten op heel zacht vuur trekken. Je houdt ongeveer 1 liter vocht over.

Was de paprika en grill de paprika op de hoogste grillstand in de oven tot ze rondom zwart geblakerd zijn. Eenmaal zwart doe je ze in een plastic zak en sluit af. Enigszins af laten koelen, en daarna het vel en de zaadlijsten verwijderen en in stukken snijden. Pel en snipper de uien. Pel de knoflook en snijd deze in kleine blokjes. Was de rode pepers, verwijder de zaadjes en snijd de pepers in kleine stukjes. Kerf de tomaten en leg ze in kokend water en ontvel ze. Leg 2 tomaten apart voor de bereiding van de komkommerrolletjes. De rest, na het verwijderen van de zaadjes in grove stukken snijden.

Verhit de olijfolie in een pan, fruit de ui, knoflook en paprika kort aan. Voeg daarna de kerriepoeder en de rode peper toe en laat kort meebakken. Voeg hieraan de gepelde tomaten, de rooibosthee en rode wijnazijn toe. Pureer het geheel met een staafmixer tot een egale massa en zeef de soep. Breng op smaak met Himalayazout en versgemalen zwarte peper.

Klop de crème fraîche los.

Komkommerrolletjes met crème van geitenkaas

Was de komkommer en snijd deze in dunne linten over de lengte over de volledige breedte. Halveer de linten.

Hak de walnoten en de peterselie fijn. Gebruik de 2 tomaten van de rooibossoep en snijd deze in partjes en verwijder de zaadjes. Snijd de partjes tomaat in nette kleine blokjes.

Prak de geitenkaas met de stukjes walnoot, gehakte peterselie en zwarte peper tot een smeug geheel. Meng de tomatenbrunoise voorzichtig door deze vulling. Hak de rode peper zeer fijn en voeg naar smaak toe aan het geitenkaasmengsel. Indien nodig wat room toevoegen om de creme wat smeug te maken. Evt ook zout naar smaak toevoegen.

Maak rolletjes van de komkommerlinten en het geitenkaasmengsel. Zet de rolletjes vast met krulprikkers

Ingrediënten:

1 ui
zonnebloemolie
75 gr beukenzwam
100 gr bloem
3 gr bakpoeder
10 gr verse tijm
75 gr oude geitenkaas
(Chavroux)
1 ei
50 ml. melk
snufje zout en peper
1 courgette
roomboter.

Courgette rondje

Oven voorverwarmen op 160 °C. Courgette in de schil grof raspen. De rasp bestrooien met wat zout. Laat goed uitlekken. Snipper de ui fijn en snij de beukenzwam in zeer kleine stukjes. Ui en beukenzwam fruiten in wat roomboter.

Klop het ei los met de melk en voeg zout en peper toe. Zeef de bloem met de bakpoeder in een kom. Schep de courgette, tijm, ui en paddenstoelen door de bloem. Voeg het eimengsel toe en roer met een lepel tot een samenhangend geheel. Roer er dan de verkruimelde geitenkaas doorheen.

Schep het mengsel op een bakblik in een laag van ongeveer 2 cm dik en bak in ongeveer 40 minuten gaar en goudbruin. Steek er rondjes uit van circa 4 tot 6 cm doorsnede en bak zeer knapperig in wat roomboter.

Uitserveren

Verdeel de rooibossoep over de glazen. Voeg vlak voor het uitserveren een toefje crème fraîche toe.

Plaats het glas Rooibossoep midden op een leistenen plankje. Leg rechts naast de rooibossoep twee prikkers van het komkommer rolletje. Aan de linkerzijde het courgette krokantje.



Gemarineerde Picanha van de Bastard met een torentje en gegrilde groente

<p>Ingrediënten: 500g zoete aardappel 200 g belegen komijnkaas 200 g zelfrijzend bakmeel 2 Elstar appels 160 gr. gedroogde abrikozen 2 grote uien 160 g gele rozijnen 6 grote eieren 250 g crème fraîche 15g kerrievoeder 5g koejnit 5g gemberpoeder 15g zachte bruine suiker 25 gr geschaafde amandelen zout & peper uit de molen</p> <p>Ingrediënten: 1800 gr. Botswana Picanha 100 ml olijfolie 125 ml worcestersaus 5 tenen knoflook 5 takjes verse rozemarijn 40gr scherpe mosterd</p> <p>Installeer de iGrill-Weber app (Android en iOS) op een smartphone.</p>	<p>Begin met het grillen van de groenten voor het torentje!</p> <p>Vegetarische bobotie Verwarm de oven voor op 200 °C. Klop in een grote kom de eieren los met de crème fraîche, specerijen, de bruine suiker, zout en peper. Schil de zoete aardappel en rasp deze grof. Snipper de ui fijn. Snijd de kaas in kleine blokjes. Appels en de gedroogde abrikozen in kleine stukjes snijden, ter grootte van de rozijnen. Doe alles in de kom en meng de rozijnen er doorheen. Schep ten slotte het bakmeel erdoor.</p> <p>Vet 16 ringen (doorsnede 6 cm) in en zet op een met bakpapier bedekte bakplaat. Doe het beslag in de ring en strijk glad. Bestrooi met amandelschaafsel.</p> <p>Bak gaar in ± 45-50 minuten. Check met een satéprikker of de bobotie gaar is.</p> <p>Gemarineerde Picanha Pel de knoflook en doe deze in de blender. Doe de olijfolie erbij en laat de blender dit mengen tot je de knoflook amper meer ziet. Voeg nu de worcestersaus, de mosterd en de rozemarijnblaadjes toe. Meng dit alles tot je een groene marinade krijgt.</p> <p>Leg het vlees met de vetzijde naar boven en snij ruitvormige inkepingen in het vet (2cm doorsnee). Net niet tot de vleeslaag snijden.</p> <p>Doe de picanha met de marinade in een vacuümzak. Vacumeer de picanha, herhaal dit 5 keer voordat je de vacuümzak dichtsealt. (deze handeling bevordert het intrekken van de marinade).</p> <p>De Bastard verwarmen tot ongeveer 170/180 graden, de houtskool verplaatsen naar 1 helft zodat een indirect gaar gedeelte wordt gecreëerd wordt. De picanha uit de vacuümzak halen en droog deppen. Kerntemperatuurmeter in korte en dikste deel steken, snoer koppelen aan de Bluetooth-ontvanger. Plaats het vlees op de vetzijde op het indirecte deel van de Bastard. Laat het vlees warm worden tot 50°C (te volgen via de app op de smartphone). Zodra het vlees de juiste temperatuur heeft de picanha in</p>
---	--

Ingrediënten:

1 ltr. verse sinaasappelsap
sap van een halve citroen
1 steranijs
3 kruidnagelen
2 st. pijp Kaneel
10 peperkorrels
snuf zout
maïzena

Ingrediënten:

2 Aubergines
2 Courgettes
6 Roma tomaten
600gr mozzarella
200ml olijfolie
50gr verse basilicum
peper en zeezout

aluminiumfolie wikkelen en 5-10 min. laten rusten.
Ondertussen de luchtroosters van de Bastard (zowel onder als boven) geheel open zetten zodat de temperatuur stijgt tot ong. 200 graden.
Picanha op de vetzijde roosteren (vlees in beweging houden). En zodra het vet vlam vat vlees om en om keren (max. 2 min.). De bedoeling is dat het vet wat knapperig (maar niet zwart) wordt. Een beetje donker is niet erg. Snij de picanha in mooie plakken van 0,8 cm dwars op de draad.

Citrussaus

Pers de sinaasappelen tot 1 liter sinaasappelsap. Pers een halve citroen. Voeg de kruiden toe. Kook in tot de helft. Zeef de saus en bind met de maïzena.

Torentje gegrilde groente

Spoel de groenten schoon en dep droog. Snijd de aubergine, courgette en tomaten in ieder 16 dikke plakken (ong. 1 cm). Leg alle plakken op een schaal en kwast met de olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Laat de mozzarella uitlekken en snijd deze in plakjes.

Maak met de staafmixer een pesto van de olijfolie, basilicumblaadjes en breng op smaak met peper en zout. Bewaar de pesto in een spuitflesje.

Gril alle groenten, begin met de aubergine, daarna courgette en tomaat op de Bastard (met dichte klep) totdat ze gaar en goudbruin zijn. Keer zo nu en dan om zodat de groenten gelijkmatig kleuren en niet verbranden. Haal de gegrilde plakken aubergine van de grill en leg ze op een grote bakplaat. Daarop de plakjes gegrilde courgette en de gegrilde tomaten. De bakplaat warm wegzetten.
Haal de bakplaat uit de oven voor het uitserveren en leg de mozzarella bovenop de tomaat. Plaats de torentjes onder de salamander zodat de mozzarella mooi kan smelten.

Uitserveren

Plaats de bobotie aan de rechterkant van een langwerpig bord. Aan de linkerkant het torentje met de gegrilde groente. De picanha en de saus in het midden. De pesto in strepen over en naast het groente torentje.



Secretariat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Société Des Gourmets Eurégionale

ING BANK: NL40INGB0664769691

Baba met peer, Pitaja roomijs en Amarula pannacotta

Ingrediënten:

4 Pitaja vijgen
 4 citroenen
 10 gr kaneelpoeder
 180 gr fijne
 kristalsuiker
 5 eidooiers
 750 ml slagroom

Ingrediënten:

150 gr amaretti
 koekjes
 12 gr gelatine
 500 ml slagroom
 150 ml Amarula
 1 espresso

Ingrediënten:

8 peren
 4 sinaasappels (bio)
 400 gr. suiker
 1 ltr. Witte wijn
 3 steranijs
 2 kaneelstokjes
 1 vanillestokje

Ingrediënten:

250 gr bloem
 4 eidooiers
 6 eiwitten
 sap 1 citroen
 125 gr kristalsuiker
 1 zakjes vanillesuiker
 75 ml. melk
 100 gr. boter
 8 gr. verse gist
 snufje zout

0,25 ltr. Kuyper
 abrikozenlikeur

Pitaja roomijs

Snijd de pitaja vijg doormidden en lepel het vruchtvlees uit de schil. Pers het sap uit de citroenen. Meng het vruchtvlees met het sap, de kaneelpoeder, 30gr suiker en pureer het mengsel in de blender.

Mix de dooiers met de slagroom en de rest van de suiker in de keukenmachine laat even ronddraaien. Voeg het pitajavijgen mengsel er aan toe en meng tot een egale massa.

Zet de ijsmachine aan en schep het mengsel erin en laat 30-40 minuten draaien tot een mooie ijsstructuur ontstaat. Schep het ijs over in de vriesdoos en zet weg in de vriezer tot gebruik. Haal ca. 10 minuten voor gebruik uit de vriezer

Amarula panna cotta

Gelatineblaadjes weken. Amaretti koekjes zeer fijn malen in de keukenmachine. De slagroom verwarmen met de espresso en de amaretti koekjes. Roeren en opwarmen, net niet aan de kook. Los de gelatine op in het mengsel. Voeg als laatste de Amarula-likeur toe en laat afkoelen. Doe het mengsel in de vormpjes, dek af met plasticfolie. Laat de panna cotta afkoelen in de koeling.

Peer

Schil de peren en snijdt deze in blokjes van 1 cm. Was de sinaasappels en snijdt zestes van de schil. Pers de sinaasappels en voeg toe aan de wijn evenals de sinaasappelzestes en de specerijen. Snijd het vanillestokje open en haal de merg eruit en voeg dit ook toe. Pocheer de peren beetgaar. Verwijder de peer en kook het kookvocht langzaam in tot een siroop. Na het inkoken de specerijen verwijderen en de siroop warm en vloeibaar houden.

Baba

Verwarm de oven voor op 180 °C. Splits de eieren. Mix de eidooiers met de kristal- en vanillesuiker en een snufje zout in de KitchenAid tot het een mooie egale crème vormt. Mix er de boter (op kamertemperatuur en in blokjes) bij. Daarna beetje bij beetje de melk en het citroensap toevoegen. De bloem en de gist geleidelijk bijmengen.

Klop de eiwitten stijf en spatel ze voorzichtig door het beslag.

Giet het baba-deeg in de vormpjes tot ongeveer 2 mm onder de rand en laat in 35 minuten in de voorverwarmde oven gaar



Ingrediënten:
16 muntblaadjes

worden. Laat de Baba's afkoelen, uit de vormpjes verwijderen en over de lange zijde doormidden snijden. Schenk de abrikozen likeur in een platte schaal en leg de Baba's met de platte zijde naar beneden in de likeur.

Uitserveren

Leg aan de rechterzijde van een rond bord een flinke lepel van het peer-sinaasappel mengsel. Leg de baba met de binnenzijde naar boven op het peer-sinaasappel-mengsel. Besprenkel met de lauwwarme siroop. Leg hier een bolletje Pitaja-roomijs op. Garneren met een muntblaadje.

Voor het uitserveren de onderzijde van de siliconenvorm met panna cotta kort dompelen in warm water. Stort de panna cotta naast het peer-sinaasappel mengsel.