

## Menu maand maart 2016

**Groep Quindici**  
**(Martin van Zetten en Remco de Boer)**

\*

Tartaar van lamshaas met gefrituurd kwartel ei,  
verse spinazie en wasabi-mosterd mayonaise

\*\*

Witlofsoep met aardappel en gerookte haring

\*\*\*

In de oven gebraden Rib-Eye met saus van eendenlever en port

\*\*\*\*

Soepje van aardbeien met specerijen, vanille-ijs en krokantje

**Vg: Tartaar van van lamshaas met gefrituurde kwartel ei, verse spinazie en wasabi-mosterd mayonaise**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Kwartelei</b><br/> 17 kwarteleitjes<br/> 2 eieren (eiwitten)<br/> panko<br/> patentbloem<br/> 1 liter frituurolie<br/> peper en zout</p> <p><b>Tartaar lamshaas</b><br/> 1 kg lamshaas<br/> 8 st. lenteui<br/> 6 takjes tijm<br/> 3 el. balsamico<br/> 2 eieren (dooiers)<br/> 2 el. kappertjes<br/> 2 el. olijfolie</p> <p><b>Mayonaise</b><br/> 3 eidooiers<br/> 1 tl dijon mosterd<br/> 1 theelepeltje water<br/> 25 gr groene mosterd<br/> 20 gr. wasabi<br/> 2 dl maisolie<br/> 1 tl suiker (eventueel)<br/> peper, zout</p> <p><b>Spinazie</b><br/> 300 gr spinazie<br/> knoflook</p> <p><b>Opmaak</b><br/> frisé sla<br/> olie</p> | <p><b>Bereiding</b></p> <p><b>Kwartelei</b><br/> Kook de kwarteleieren in 3 à 4 minuten hard. Laat ze schrikken met koudwater en pel ze.<br/> Wentel de eieren door de bloem, daarna door het losgeklopte eiwit en dan door de panko.<br/> <u>Eidooiers bewaren voor de tartaar.</u><br/> Vlak voor het uit serveren kwarteleieren in pan met de olie goudbruin frituren.</p> <p><b>Tartaar lamshaas</b><br/> Droog de lamshaas goed af, ontvlies ze en snij in zeer fijne brunoise. Snij de lenteui in vieren overdwers en vervolgens in zeer fijne ringetjes. Rits de tijmtakjes af en snij de blaadjes fijn.<br/> Vermeng ¼ van het vlees met de ui/lenteui, de tijm, eierdooiers, gehakte kappertjes en de olijfolie.<br/> Breng dit goed op smaak met peper en zout.</p> <p>Voeg het mengsel toe aan de rest van het vlees, controleer de smaak en voeg de balsamico en evt nog zout en peper toe.</p> <p><b>Mayonaise</b><br/> Meng met de garde de eidooiers met de dijon mosterd en theelepeltje water tot een gladde massa. Voeg vervolgens de olijfolie druppel voor druppel toe en roer slechts naar één kant. Is de mayonaise klaar breng dan op kleur en smaak met de groene mosterd, wasabi naar behoefte toevoegen en peper en zout. Eventueel een beetje suiker toevoegen.</p> <p><b>Spinazie</b><br/> Spinazie met de knoflook kort wokken en laten afkoelen. Op smaak maken met peper en zout.</p> <p><b>Opmaak</b><br/> de lamshaas middels een ring van circa 5 cm midden op het bord. De spinazie er aan de bovenzijde schikken,</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



witte wijnazijn  
peper zout

flinke streep mayonaise aan onderzijde.  
Op de tartaar een nestje van de fris  sla (licht aanmaken)  
daarin het gefrituurde kwarteleitje.



## Tg: Witlofsoep met aardappel en gerookte haring

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Ingrediënten:</b><br/>         6 verse haringen<br/>         hout voor rookoven<br/>         500 ml melk<br/>         3 laurierblaadjes<br/>         4 takjes tijm<br/>         400 gr aardappelen<br/>         ( vastkokend)<br/>         1,2 kilo witlof<br/>         140 gr boter<br/>         2 liter kippenbouillon<br/>         500 ml room<br/>         2 el maiszetmeel<br/>         zout, peper</p> | <p><b>Bereiding</b><br/>         Maak de haring schoon en fileer. Rook in 15 minuten in de rookpan. Laat de deksel op een kier. Haring laten afkoelen en in kleine blokjes snijden. 15 minuten laten marineren in de melk met laurier en de tijm.</p> <p>Schil de aardappelen, spoel af en snij in blokjes( 1 1/2 cm). Kook in circa 10 tot 15 minuten gaar.</p> <p>Snij de witlof inclusief de kern fijn. Smelt 80 gram boter in een sauteerpan en bak het witlof al roerend goudbruin. Giet er 2 liter kippenbouillon bij en laat 20 minuten door pruttelen. Doe er de room en de helft van het weekvocht van de gerookte haring bij. Breng de soep weer aan de kook en mix glad met een staafmixer. Roer het maiszetmeel los in een scheutje water en voeg toe. Mix de soep nogmaals en voeg de rest van de boter toe. Naar smaak peper en zout toevoegen.</p> <p>Laat de haring en aardappelen goed uitlekken en meng met elkaar.</p> |
| <p><b>Kippenbouillon</b><br/>         2 kg. soepkip<br/>         2 uien<br/>         1 wortel<br/>         3 stengels bleekselderij<br/>         2 prei<br/>         4 laurierblaadjes<br/>         15 peperkorrels<br/>         4 takjes tijm en foelie</p>                                                                                                                                                       | <p><b>Kippenbouillon</b><br/>         Haal het vel en vet van de kip, snij in grove stukken, zet op met 3 liter water en breng aan de kook. Afschuimen, voeg daarna de fijn gesneden groenten toe en laat 3 uur trekken.</p> <p>Zeef de bouillon en kook in tot 2 liter.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p><b>Opmaak</b><br/>         8 takjes dille</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p><b>Opmaak</b><br/>         Verdeel in het midden van diepe borden het haring-aardappelmengsel en schep de witlofsoep er omheen. Werk af met plukjes dille.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |



SOCIÉTÉ DES GOURMETS

EURÉGIONALES

Secretariat: [secretaris@sdge.nl](mailto:secretaris@sdge.nl)



Société Des Gourmets Eurégionale  
ING BANK: NL40INGB0664769691



## Hg: In de oven gebraden Rib-Eye met een saus van eendenlever en port

|                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Ingrediënten:</b><br/> 2500 gr rib-eye<br/> 6 el verse tijm<br/> 250 gr boter<br/> 6 el verse rozemarijn<br/> 6 knoflook tenen<br/> 6 blaadjes basilicum<br/> peper, zout</p>                                          | <p><b>Bereiding:</b><br/> Rib-eye (afstemmen met bereiding geheel)<br/> Bestrooi het vlees met peper en zout. Verhit in een grote pan 250 gr boter en schroei het vlees rondom dicht. Zet de pan in een op 80C voorverwarmde oven. Kerntemperatuur max 50C (kerntemperatuur van de oven gebruiken)<br/> Regelmatig bedruipen met het bakvet.</p> <p>Meng de tijm, basilicum, rozemarijn en knoflook. Neem het vlees uit de oven en leg dit op een dubbel vel alufolie. Bestrooi het vlees met het kruidenmengsel en pak zorgvuldig in, Laat het vlees op een (niet te) warme plek 15-20 minuten rusten</p>          |
| <p><b>Eendenleversaus</b><br/> 5 sjalotten<br/> 3 el olijfolie<br/> 3 takjes tijm<br/> 3 laurierblaadjes<br/> 2 el korianderkorrels<br/> 6 takjes dragon<br/> 7 dl rode port<br/> 8 dl kalfsfond<br/> 150 gr eendenlever</p> | <p><b>Eendenleversaus</b><br/> Sjalotten fijn snijden. Verhit de olie in de pan en voeg de sjalotten en kruiden toe. fruit het geheel enkele minuten, blus af met de port en laat inkoken tot er ca 5 el overblijven.<br/> Schenk de fond erbij en kook de saus verder in. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout. Breng vlak voor het uit serveren de saus weer aan de kook en voeg de in blokjes gesneden eendenlever (150 gr) toe. Rest van de eendenlever in vriezer leggen. Laat de lever nog 5 minuten meekoken en neem de pan van het vuur. Klop hem op met de staafmixer tot een gladde saus.</p> |
| <p><b>Wortelen</b><br/> 500 gr worteltjes(mini)<br/> 400 gr groene aspergetips<br/> 20 gr boter</p>                                                                                                                          | <p><b>Wortelen</b><br/> De worteltjes goed afspoelen, schoon schrapen, op gelijke lengte snijden en turneren, beetgaar koken en glaceren met de boter en eventueel wat suiker gebruiken..<br/> De groene asperges koken en glaceren..</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p><b>Paddestoelen</b><br/> 375 gr witte beukenzwammen<br/> 375 bruine beukenzwammen<br/> Cognac<br/> 4 sjalotten<br/> 4 knoflook tenen<br/> 100 gr boter<br/> zout en peper</p>                                             | <p><b>Paddestoelen</b><br/> Paddestoelen zandvrij maken. Fruit de sjalotten en de knoflook in de boter. Paddestoelen heel laten en voeg deze toe. Laat dit ongeveer 4 minuten stoven totdat de paddestoelen gekleurd zijn maar nog wel een bite hebben. Blus af met cognac en breng verder op smaak met zout en peper.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p><b>Aardappel croquettes</b><br/> 1,5 kg (bloemige)</p>                                                                                                                                                                    | <p><b>Aardappel croquettes</b><br/> Aardappelen schillen, koken (goed droog laten stomen)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |



|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>aardappel<br/>4 eieren<br/>50 gr boter<br/>1 el aardappelzetmeel<br/>nootmuskaat<br/>paneermeel<br/>peterselie<br/>zout en peper</p> <p><b>Opmaak</b><br/>150 gr eendenlever</p> | <p>en pureren met passe-vite of pureeknijper. Het kruim op smaak brengen met zout en peper, nootmuskaat, eidooiers, (eiwit bewaren) boter, zetmeel en de fijngehakte peterselie.</p> <p>De puree in de mille-croquettes machine doen en op bebloemd papie rollen spuiten. Af laten koelen en daarna staafjes snijden van 4 a 5 cm. Staafjes door de bloem dan door eiwitmengels wentelen, en vervolgens door het paneermeel, eventueel tussentijds vervangen.</p> <p>Vlak voor uit serveren op 180C frituren.</p> <p><b>Opmaak</b></p> <p>Maak van de nog bevroren eendenlever mooie krullen en zet weer in de koeling..</p> <p>Snijd het vlees in mooie niet te dikke plakken en verdeel deze over de voorverwarde borden. Leg de eendenleverkrullen op het vlees. 2 aardappel croquettes links van het vlees. de beukenzwammen, de wortelen en asperges rechts van het vlees. Schenk de saus half over het vlees.</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



# SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALES

Secretariat: [secretaris@sdge.nl](mailto:secretaris@sdge.nl)



Société Des Gourmets Eurégionale  
ING BANK: NL40INGB0664769691



## Ng: Soepje van aardbeien met specerijen, groene pepers, balsamico en vanille-ijs

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Ingrediënten:</b><br/>                     1 kg aardbeien<br/>                     12dl water</p> <p><b>Specerijen</b><br/>                     400 gr suiker<br/>                     8 dl aardbeien coulis<br/>                     ½ vanillestokje<br/>                     2 st kardemonpitten<br/>                     2 tl gemberpoeder<br/>                     2 tl kaneel<br/>                     2 tl piment<br/>                     1 kruidnagel<br/>                     2 steranijs<br/>                     zwarte peper</p> <p><b>Balsamico</b><br/>                     150 ml balsamicoazijn<br/>                     80 gr bruine<br/>                     basterdsuiker</p> <p><b>Vanilleroomijs</b><br/>                     6 dl room<br/>                     6 dl melk<br/>                     1 vanillestokje (merg)<br/>                     8 eieren<br/>                     250 gr suiker</p> <p><b>Kletskop</b><br/>                     25 gram macadamia's<br/>                     25 gr pistache<br/>                     25 gr pinda's<br/>                     80 gram boter<br/>                     150 gr lichtbruine<br/>                     basterd suiker<br/>                     50 gr bloem</p> | <p><b>Bereiding</b><br/>                     Los de suiker op in het water, laat alle specerijen in trekken en kook iets in. Voeg de coulis toe.<br/>                     Zeef het geheel.<br/>                     Snij de aardbeien in vieren en laat ongeveer twee uur marineren in de koude soep.</p> <p><b>Balsamico</b><br/>                     Kook (niet op te hoog vuur) de balsamico met de basterdsuiker in tot deze stroperig is. (let op niet te ver inkoken en test regelmatig op een bordje)<br/>                     Doe dit mengsel in een plastic spuitzak en knip voor uitserveren een puntje ervan af.</p> <p><b>Vanilleroomijs</b><br/>                     Breng de room met de melk aan de kook. Snij het vanillestokje in de lengte open, voeg merg en stokje toe aan het roommengsel.<br/>                     Laat het geheel op heel laag vuur ca 2 uur trekken. Laat iets afkoelen.<br/>                     Roer de eierdooiers los met de suiker en klop er met de garde voorzichtig een kwart van het roommengsel door (denk aan schiften) Meng daarna het geheel met de rest van het roommengsel in de pan.<br/>                     Breng het geheel al roerende op een laag vuur (of au bain Marie) tot 80 graden zodat de eieren kunnen bieden.<br/>                     Laat afkoelen, daarna zeven en vervolgens ijs van draaien in de ijsmachine.</p> <p><b>Kletskop</b><br/>                     Rooster de noten mix Hak de noten vrij grof.<br/>                     Smelt de boter in een steelpan, haal de pan van het vuur.<br/>                     Meng de suiker, daarna de bloem, kaneel en een snuifje zout. Voeg daarna de noten en 1 el water toe.</p> <p>Bedek een bakplaat met bakpapier en verdeel het mengsel met een eetlepel in bergjes.</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 tl kaneel<br/>zout</p> <p><b>Opmaak</b><br/>6 takjes dragon<br/>groene pepertjes</p> | <p>Bak ze in een voor verwarmde oven op 175C circa 8 min.</p> <p><b>Opmaak</b><br/>Serveer de soep in een diep bord, schenk de balsamico<br/>siroop erop en leg er een grote bol vanilleroomijs.<br/>Verdeel de dragon en de pepertjes over de borden.</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

