



Menu mei 2022

**De Keukenmeiden
Jeannette Peters en Ine van Puffelen**

**Voorgerecht
Bloemkool met amandelen**

**Tussengerecht
Bietenconsommé**

**Hoofdgerecht
Lamsvlees met structuren van asperges**

**Nagerecht
Geitenkaasmousse met perensalade**

Vg: Bloemkool met amandelen

<p>Ingrediënten: Ingezuurde mandelen: 100 gr witte amandelen Sushi azijn</p> <p>Beurre noisette: 250 gr boter</p> <p>Bloemkool nerf: 16 stuks kleine bloemkool (1persoons)</p> <p>Bloemkoolcrème: Bloemkoolroosjes (zie boven) Klontje boter Zout en peper</p> <p>Amandelcrème: 75 ml amandelolie 45 gr eiwit 20 dl sushi azijn 150 ml zonnebloemolie 40 dl yoghurt</p> <p>Kerrie olie: 1 dl zonnebloemolie 15 gr Curry Madras 1 sjalot 1 teen knoflook</p> <p>Vinaigrette: 100 gr rozijnen 1 dl kerrie olie 40 ml witte wijnazijn 15 gr peterselie</p>	<p>Bereiding leg de amandelen in de azijn tot ze net onder staan. Laat een uur trekken.</p> <p>Verwarm de boter tot deze lichtbruin wordt. Giet vervolgens meteen in een droge rvs kom, zodat het niet verder kan verkleuren. Verwijder eventueel donkere stukjes.</p> <p>Snij de roosjes van de bloemkool zodanig dat de steeltjes omhoog staan (Zie foto). De roosjes bewaren voor de crème. Kook de nerven (de bodems) gedurende 3 minuten in gezouten water. Laat afkoelen. Vervolgens goudbruin bakken in de beurre noisette.</p> <p>Kook de bloemkoolroosjes gaar, draai dit met een klontje boter in de blender fijn. Breng de puree op smaak met zout en peper. Bewaar in een spuitzak.</p> <p>Doe alle ingrediënten, behalve de olie, bij elkaar. Voeg vervolgens met de staafmixer de olie beetje bij beetje toe tot een dikke crème ontstaat. Doe de crème in een spuitzak en bewaar in de koelkast tot gebruik.</p> <p>Ontvel de sjalot en de knoflook en snij deze fijn. Verwarm een scheutje olie in een pan en fruit hierin de sjalot en de knoflook aan. Voeg de curry toe en laat dit op een zeer zacht vuur een minuut trekken. Let op dat de ui niet verbrandt. Voeg de rest van de olie toe en laat het nog 15 minuten trekken. Laat zo lang mogelijk staan en passeer de olie door een fijne zeef.</p> <p>Hak de peterselie heel fijn. Meng vervolgens alle ingrediënten door elkaar. Breng op smaak met iets zout.</p>
---	--



<p>Kappertjes: 50 gr kappertjes Zonnebloemolie</p> <p>Opmaak: 1 bakje daiconcress 50 gr gerookte amandelen</p>	<p>Spoel de kappertjes onder stromend water af. Dep ze vervolgens goed, maar voorzichtig, droog op keukenpapier. Frituur de kappertjes daarna kort in zonnebloemolie. Ze moeten wel knapperig worden maar niet verkleuren.</p> <p>In het midden van het bord iets bloemkool crème spuiten. Het bloemkoolhart op het bord hierin steken. Spuit de resterende bloemkoolcrème tussen de opstaande steeltjes. Hier overheen de dressing scheppen en een beetje er omheen. De ingezuurde amandelen in de bloemkool crème steken. Kleine stippen amandelcrème rond het hart spuiten. De kappertjes verdelen over het bord. Als laatste het hart vol steken met daiconcress. Dan de gerookte amandelen er overheen raspen (niet van te voren raspen, de rasp word dan sompig).</p>
--	---

Tg: Bietenconsommé

<p>Ingrediënten:</p> <p>Groentebouillon: 3 liter water 200 gr knoflook 400 gr selderij 400 gr wortel 400 gr venkel 400 gr knolselderij 400 gr sjalotten 3 laurierblaadjes 6 stengels basilicum 6 takjes tijm 50 ml olijfolie 60 gr zeezout Groentebouillonpoeder/ Tabletten</p> <p>Bieten 1500 gr rode bieten 4 uien 4 pastinaken 100 gr rucola 15 stukjes foelie 16 plakken seranoham 50 ml Japanse sojasaus 0,5 citroen 3 liter groentebouillon</p> <p>Salie-olie: 1 dl zonnebloemolie 20 blaadjes salie</p> <p>Sesamstengels: 4 plakken bladerdeeg Zwart sesamzaad 1 ei</p> <p>Opmaak:</p>	<p>Bereiding:</p> <p>De groente schillen en in grove stukken snijden. De sjalotten halveren en de knoflooktenen kneusen. In een pan doen en het water, de kruiden en de olijfolie toevoegen. Langzaam aan de kook brengen en 30 minuten laten trekken. Goed proeven en eventueel groentebouillon naar smaak toevoegen Door een doek of fijne zeef passeren.</p> <p>Leg de plakken seranoham op een met bakpapier beklede ovenplaat en laat dit langzaam krokant bakken in een oven van 100 C. In keukenpapier bewaren zodat het knapperig blijft Boen de bieten goed schoon en snij in niet te dunne plakken. Snij de ui in ringen en de pastinaak in blokjes Breng de groentebouillon met de groenten, en de foelie tegen de kook. Laat op een laag vuur 1 uur trekken. Schenk de bouillon door een fijne zeef in een schone pan. Breng op smaak met een scheutje sojasaus en een beetje citroensap. Eventueel nog wat peper toevoegen.</p> <p>Verwarm de olie en laat de salieblaadjes hierin ongeveer 15 minuten zachtjes trekken. Laat afkoelen en doe over in een spuitflesje.</p> <p>Ontdooi de plakken bladerdeeg en snij iedere plak in 5 repen. Eiwit van dooier scheiden. Insmeren met eigeel Bestrooi die met wat zwart sesamzaad en bak ze krokant in een oven van 200 C. Check na 5 minuten.</p> <p>Doe de soep in de borden. Druppel er wat salie-olie over. Snijd de plakken seranoham in twee repen, leg die over de rand van het bord met daarnaast een bladerdeegstengel.</p>
---	--



Hg: Lamsvlees met structuren van asperges:

<p>Ingrediënten: 8 stuks lamsribstukken Hojiblanca olijfolie Peper en zout Boter 20 gr tijm 20 gr rozemarijn 4 tenen knoflook</p> <p>Lamsjus: 3 kg lamskarkassen 300 gr prei, 300 gr wortel, 300 gr knolselderij en 300 gr ui 8 teentjes knoflook, geplet 12 tomaten 20 gr tijm 20 gr rozemarijn olijfolie 3 liter water</p> <p>Asperges: 48 asperges om te koken 8 asperges, rauw laten Boter Zeezout Picudo-olijfolie 200 gr crème fraîche 12 eieren Zout Peper Aceto Balsamico</p>	<p>Bereiding: Maak de ribbetjes schoon als er nog vlees op zit. Snijd het vet van de lamsrug kruislings in. Bestrooi het vlees met peper en zout. Bak de lamsribstukken op de vetkant in de olijfolie rustig en gelijkmatig aan. Gebruik eventueel een vleesthermometer: 55 graden is rosé. Keer de lamsribben op hun zijde en arroseer het vlees. Verwijder het braadvocht, voeg de boter en de gesneden kruiden toe. Doe het vlees terug in de pan en arroseer het vlees met de boter en de kruiden. Gaar het vlees in de oven op 100 C gedurende 15 minuten. Maak de pan niet schoon! Bewaar het aanbaksel voor de lamsjus!!</p> <p>Bak de lamskarkassen goudbruin aan in de olie. Voeg de overige ingrediënten toe behalve het water en zet ze aan. Voeg het water toe en breng het aan de kook. Gedurende twee uur zachtjes laten koken. Voeg een deel toe aan de pan waar het lamsribstuk in is gebakken. Maak de aanbaksels los. Zeven en rustig laten inkoken.</p> <p>Schil de asperges en verwijder de houtige onderzijde. Zet 48 asperges op met wat boter en zeezout. Breng de asperges aan de kook. Laat ze 5 minuten koken en zet de warmtebron uit. Laat ze nagaren (ongeveer 5 minuten) in het kookvocht. Snijd van 40 van de gekookte asperges een flink stuk af en draai deze door de blender. Bewaar de koppen! Vermeng 1000 gr van deze puree met de crème fraîche en de eieren. Breng op smaak met zout en peper. Stort de massa in twee grote, witte, langwerpige, ingevette ovenschalen. Gaar de flan, afgedekt met folie, op 125 C gedurende 45 minuten. Controleer tussentijds. Laat de flan afkoelen en steek hier 48 flannetjes uit (2 cm doorsnee) Snijd de rauwe asperges in batonnettes van 3 cm. Schil van de 8 overgebleven, gekookte, asperges in totaal 32 linten af. Marineer deze in de Picudo-olijfolie en zeezout.</p>
---	---



<p>Doperwten: 300 gr doperwten (diepvries) Zout olijfolie</p> <p>Opmaak: 1 bosje rode radijsjes 1 doosje Affillacress</p>	<p>Bak de batonettes vlak voor het uitserveren kort in de Picudo-olijfolie. Bestrooi ze met zout en blus af met een scheutje Aceto Balsamico.</p> <p>De doperwten kort koken in wat water met zout. Glaceren met olijfolie</p> <p>Zorg voor goed warme borden! Maak de radijsjes schoon en snijd ze in plakjes. Verwarm de flannetjes gedurende 2 minuten in een oven van 90 C. Snijd de gekookte asperges in 4 gelijke delen. Maak het bord als volgt op: 5 batonettes, een flannetje, 2 gekookte delen asperges, 2 batonettes, een flannetje, 5 batonettes, een flannetje, 2 aspergekopjes rechtopstaand. Drapeer de doperwtjes op twee plaatsen tegen het gerecht. Leg twee mooie plakjes radijs op het gerecht voor de bite. Versier het gerecht met twee mooie takjes van de Affillacress. Snijd het lamsribstuk in koteletjes en plaats twee stuks kruislings op ieder bord. Serveer de lamsjus apart in een saucière.</p>
---	--

Ng: Geitenkaasmousse met perensalade en citroenvinaigrette.

Ingrediënten:	Bereiding:
<p>Geitenkaasmousse: 6 eiwitten 250 gr suiker 60 ml water 24 gr gelatine 750 ml slagroom 300 ml volle yoghurt 300 gr verse geitenkaas, zonder korst 2 citroenen</p>	<p>Week de gelatine in koud water. Vermeng 100 gr suiker met de room en de geitenkaas. Laat op laag vuur langzaam smelten. Het moet niet koken. Haal de pan van het vuur, laat afkoelen en voeg de yoghurt en het citroensap toe. Klop de eiwitten op hoge snelheid tot stijve pieken. Kook het water met 150 gr suiker tot 120 C en voeg dit al kloppend toe aan de eiwitten. Knijp de gelatine uit en voeg dit toe. Blijf kloppen tot het schuim is afgekoeld. Spatel de meringue door het yoghurtmengsel. (eerst een beetje familie maken en dan de rest). Bekleed een langwerpige bak van 30 cm (bijv. cakeblik) met plasticfolie en giet de massa daarin om op te stijven. Er moeten 16 porties uit gesneden kunnen worden.</p>
<p>Perensalade: 4 rijpe handperen 1/2 bos koriander 1 citroen</p>	<p>Schil de peer, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes van 1 bij 1 cm. Maak aan met citroensap en fijngehakte koriander.</p>
<p>Citroenkwest: 75 ml water 75 ml citroensap. 75 gr suiker 2 citroenen (onbespoten of zeer goed gewassen)</p>	<p>Snijd de citroenen in plakken van ½ cm. Breng deze aan de kook samen met de suiker, het water en het citroensap en zeef dan het mengsel. Pers in de zeef de plakken citroen wat uit. Laat afkoelen.</p>
<p>Citroenwater: 150 ml citroenkwest 150 ml water 1 citroen (sap)</p>	<p>Meng alles met een staafmixer en gebruik in de vinaigrette.</p>
<p>Waterkersolie: 1 bos waterkers (ongeveer 40 gr) 100 ml zonnebloemolie</p>	<p>Pluk de groene blaadjes van de waterkers. Draai de blaadjes, samen met de olie gedurende 30 minuten in de blender helemaal fijn. De olie zal warm worden door het draaien. Giet de olie vervolgens in een doek en laat uitlekken.</p>
<p>Vinaigrette: 100 ml waterkersolie 300 ml citroenwater</p>	<p>Meng de waterkersolie met het citroenwater en roer krachtig tot er pareltjes in de vinaigrette zweven. Eventueel met de staafmixer</p>



SOCIÉTÉ DES GOURMETS

EURÉGIONALES

Secretariaat: secretaris@sdge.nl

<p>Opmaak: Pittige kruiden zoals, melissacress, limoenress en rucolacress</p>	<p>Leg de geitenkaasmousse aan de zijkant van het bord. Schep er een lepel perensalade op. Beleg dit met de groene kruiden. Schep 2 eetlepels vinaigrette op elk bord.</p>
--	--