



**Menu November 2019  
heren 2**

**Jan Jonge Poerink, Rien-Jan Zevenbergen, Stef Wessels,  
Menno van der Veen en Peter Wilderink**

**voorgerecht**

**Bisque van rivierkreeftjes met zeeduivel**

**tussengerecht**

**Ravioli met Parmezaanse kaas en eekhoortjesbrood**

**hoofdgerecht**

**Rouleau van Konijn met pastinaak**

**Nagerecht**

**Chocolade fleur de sel en caramel**

## Voorgerecht: Bisque van rivierkreeftjes met zeeduivel

Ingrediënten:	Bereiding:
<p><b>Citrus Beurre Blanc</b>  60 ml grapefruitsap  (1/2) grapefruit  40 ml sinaasappelsap  (1/2) sinaasappel  15 ml citroensap  (1/2) citroen  225 gr koude boter</p> <p><b>Rivierkreeftenbisque</b>  1 kg diepvries rivierkreeftjes  15 ml koolzaadolie  15 gr boter  50 gr in blokjes gesneden venkel  30 gr geraspte gember  2 teentjes knoflook,  15 gr meel  120 ml  200 ml tomatensap  30 ml Noilly Prat  30 ml Cognac  plukje saffraan  700 ml kreeftenfond  5 takjes dragon  3 peulen kardemom  1 steranijs  kreeftenpasta (naar smaak)  250 ml crème fraîche  1 limoen  zout en cayennepeper</p> <p><b>Zwarte knoflook cirkels</b>  4 bollen gefermenteerde knoflook tenen  olijfolie</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p>Kook in een pan op middelhoog vuur, de grapefruitsap, sinaasappelsap en citroensap. Reduceer de sappen zodat er 60 ml resteert. Snijd de koude boter in blokjes. Zet het vuur laag en klop langzaam de koude boter door de citrus tot alles volledig is geëmulgeerd. Breng op smaak met zout.</p> <p>Verhit de koolzaadolie in een grote pan op hoog vuur. Voeg de rivierkreeft (<b>ontdooit en uitgelekt</b>) in zijn geheel toe en plet ze met een grote houten lepel terwijl ze bakken. Als de karkassen lichtbruin zijn, giet je de olie af en voeg je de boter toe. Zet het vuur lager en voeg de venkel, gember en knoflook (geplet maar heel) toe en bak tot ze gaar zijn, ongeveer 7 minuten. Strooi de bloem erover en laat nog 3 minuten bakken (constant roeren). Voeg zoveel water toe zodat de karkassen net niet onder water staan. Voeg de tomatensap, Noilly Prat, Cognac en saffraan toe, en reduceer tot ongeveer 300 ml. Voeg de kreeftbouillon toe. Voeg de dragon, kardemom en steranijs toe aan de bouillon. Laat 30 minuten afgedekt sudderen. Maak eventueel op smaak met de kreeftenpasta. Klop in een kleine kom de crème fraîche los. Zeef met een bolzeef de bisque en pureer met een staafmixer de hete vloeistof en de crème fraîche. Werk af met limoensap, zout en cayennepeper.</p> <p>Plet de knoflooktenen tussen plasticfolie tot ongeveer 2mm dikte zodat je er rondjes uit kan steken van 1,5 cm Ø. Lak de rondjes af met olijfolie. Maak er 48.</p>



## Gerookte

### Aardappelpuree

1000 gr la Ratte  
aardappels  
3 teentjes knoflook  
250 ml room  
50 gr gerookte boter  
zout

Snijd de roomboter in kleine blokjes en leg de roomboter een half uur in de vriezer. Daarna 7 à 8 minuten roken. Schil de aardappels en kook ze gaar. Snijd de knoflook in schijfjes en blancheer deze. Haal uit de pan koel af en blancheer opnieuw. Herhaal dit nogmaals (totaal 3x) met vers water. Voeg de room en de gerookte boter toe aan de knoflook en laat sudderen. Pureer de hete vloeistof met een staafmixer tot een glad mengsel en voeg zout toe. Giet de aardappels af en pureer met de aardappelknijper. Voeg het mengsel van boter en room erbij. Passeer door een fijne zeef terwijl deze nog heet is en bewaar in een spuitzak in de warmhoudkast.

## Zeeduivel

800 gr. zeeduielfilet  
koolzaadolie  
zout  
50 gr boter  
Gerookt Maldonzout

Verhit 2 grote bakpannen op middelhoog vuur en voeg koolzaadolie toe aan elk van de pannen. Dep de vis droog met keukenpapier en kruid met zout aan beide kanten. Bak de zeeduivel in 2 pannen. Net voordat de olie begint te roken, doe je de filets in de pan. Draai de vis 180 graden wanneer hij zichzelf uit de pan loslaat om een gelijkmatige kleur te krijgen. Wanneer de vis driekwart gaar is (na ongeveer 4 tot 6 minuten), verdeel je 50 gr boter en voeg toe aan elke pan en haal deze van het vuur. Bestrijk de vis 2 minuten lang (van het vuur af) met de boter en bakvocht en zorg ervoor dat hij niet te gaar wordt. Haal de vis uit de pan, draai hem om zodat de aangebraden kant omhoog ligt en dep overtollige olie af met keukenpapier. Lak de vis met Citrus Beurre Blanc en kruid elk stuk vis met een klein beetje van het gerookte Maldon-zout. Snijd de filet in 16 stukken.

6 bosuitjes  
150 ml. witte wijn  
4 teentjes knoflook  
2 bakjes affilla cress  
125 gr gekookte rivierkreeftjes  
Citrus Beurre Blanc

## Afwerking

Snijd het wit van de bosuitjes in zo dun mogelijke julienne. Blancheer deze even in witte wijn  
Snijd de knoflook in hele dunne plakjes en bak (frituur) licht bruin.  
Verhit ede overgebleven Citrus Beurre Blanc in een kleine pan tot 60 °C. Voeg de rivierkreeftstaarten toe en laat goed opwarmen. Laat de rivierkreeft uitlekken op een papieren handdoek. Breng eventueel op smaak met zout.  
Snijd de onderkant van de spuitzak met puree open, ongeveer 1 cm. Spuit van de puree een gesloten cirkel met een diameter van 8 cm in het midden van een rond bord. Maak met een kleine lepel een vloeiende beweging op de puree, creëer zo een kommetje voor de bisque. Plaats de zeeduivel op de puree. Schep voorzichtig 3 eetlepels (50 ml) van de bisque tussen de puree  
Dresseer 3 rivierkreeftjes gelijkmatig langs de puree. Plaats 2 van de zwarte knoflook cirkels op de rivierkreeft en 1 op de vis. Werk af met 3 knoflookchips, geblancheerde bosui en cress.



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





### Tussengerecht: Ravioli met Parmezaanse kaas en eekhoortjesbrood

<p><b>Ingrediënten:</b>  <b>Eekhoortjesbroodsaus</b>                  4 dl kalfsbouillon                  40 gr gedroogd eekhoortjesbrood                  150 g roomboter</p> <p><b>Ravioli vulling</b>                  500 ml. volle melk                  60 gr. bloem                  4 eidooiers                  200 gr. Parmigiano Reggiano D.O.P.                  30 ml. balsamico                  Peper en zout</p> <p><b>Pastadeeg</b>                  600 gr pasta bloem                  6 eidooiers (eventueel uit fles 100 gr.)                  3 hele eieren                  15 g zout                  15 g suiker                  35 g olijfolie                  35 g citroensap</p> <p><b>Brunoise van knolselderij</b>                  320 gr knolselderij</p> <p><b>Rondjes knolselderij</b></p> <p><b>Opmaak</b>                  25 gr. bladselderij poeder van eekhoortjesbrood                  Picudo olijfolie</p>	<p><b>Bereiding:</b>  <b>Eekhoortjesbrood</b>                  Breng de kalfsbouillon in een kleine steelpan aan de kook. Voeg het gedroogd eekhoortjesbrood toe. Laat de bouillon gedurende één uur in een afgesloten pan op de waakvlam trekken. Zeef de bouillon en zet weg. Monteer voor uitserveren met roomboter.</p> <p><b>Ravioli vulling</b>                  Neem een steelpan en giet hier 400 ml melk in. Breng aan de kook. Neem een kom en meng met een garde de overige 100 ml melk met de eidooiers e de bloem. Neem de pan van het vuur wanneer de melk kookt en giet de helft (terwijl je blijft roeren) over het eibloemmengsel en roer goed door. Zet het pannetje weer op laag vuur en giet het mengsel nu weer terug bij de resterende melk in het pannetje. Breng het weer aan de kook en blijf goed roeren, het mengsel zal nu gaan indikken. Dit duurt een aantal minuten. Rasp de Parmezaanse kaas en voeg samen met de balsamico toe aan het mengsel. Wanneer de room de juiste dikte heeft bereikt af laten koelen. Bewaar in een spuitzak in de koelkast.</p> <p><b>Pastadeeg</b>                  Draai alle ingrediënten tot een deeg in de keuken machine. Indien het deeg te droog is dan voeg je een heel klein beetje water toe). Creëer met behulp van een pasta machine mooie, dunne vellen, die echter nog wel enige stevigheid hebben. Verdeel de vulling met een spuitzak op de juiste afstand over de vellen. Bevochtig de pasta enigszins en rol deze op. Knijp de pasta zodanig, dat je bolletjes deeg vormt, scheidt deze vervolgens van elkaar met een kartelwielkje. Kook de ravioli zachtjes gedurende twee minuutjes in zout water.</p> <p><b>Knolselderij</b>                  Schil de knolselderij. Snijd in fijne brunoise (1 eetlepel p.p.). Blancheer de brunoise.                  Schil de knolselderij, snijd in dunne plakken en blancheer. Steek er 48 rondjes uit van doorsnede 2 cm.</p> <p><b>Bord opmaken</b>                  Verwarm de saus opnieuw en monteer met de blokjes koude roomboter en breng op smaak met zout en peper.                  Snijd op het laatste moment de bladselderij tot een zeer fijne chiffonade en meng deze met de brunoise. Leg een lepel brunoise in een diep bord, steek er 2 stuks ravioli in. Schuim de saus op, en schep een lepel saus n het bord. Maak af met de rondjes knolselderij. Garneer met wat dun gesneden selderijblad. En strooi een beetje poeder van eekhoortjesbrood en maak af met de Picudo olijfolie.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



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



## Hoofdgerecht: Rouleau van Konijn met pastinaak en witlof

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Rouleau van konijn</b>  4 konijnen  320 gr dadels (16 stuks)  2,5 dl Sherry  120 gr Ahornsiroop  20 dunne plakjes Iberico ham (250 gr)</p> <p><b>Saus</b>  arachideolie  7 dl kalfsfond (2 potten)  2 takjes tijm  2 tenen knoflook  4 jeneverbessen  200 gr wortel  200 gr knolselderij  200 gr sjalotten  75 ml kookroom  zout en peper</p> <p><b>Pastinaak chips:</b>  8 stuks grote pastinaken  Hojiblanca olijfolie  Zout</p> <p><b>Pecannoot krokant:</b>  200 gr pecannoten  zout  7,5 gr azijnpoeeder  50 gr honing</p>	<p><b>Bereiding:</b>  <b>N.B. direct met 2 personen met konijnen beginnen!</b></p> <p><b>Rouleau van konijn</b>  Haal de rugfilets (8x) van het karkas en ontvlies ze. Snij het dijvlees (8x) eruit en maak schoon. Leg het dijvlees tussen twee vellen plasticfolie en plet het vlees met een hand, bijtje of onderkant van een pan. Bestrooi ze lichtjes met peper en zout. Leg 2 platgeslagen stukken dijvlees op een ruim stuk, 3 laags slagersfolie, dit 4 keer zodat er 4 rollen ontstaan. Het karkas is benodigd voor de saus, de ingewanden worden niet gebruikt.  Verwarm de sherry samen met de ahornsiroop. Giet het kokende mengsel over de dadels en laat het geheel afkoelen. Haal het vel van de dadels.  Pureer in de keukenmachine 4 rugfilets, de dadels en het vocht van sherry en ahornsiroop tot een farce. Breng op smaak met zout en peper.  Bestrijk de het platgeslagen vlees met een dunne laag farce. Leg er per stuk twee plakken Parmaham op. Strijk daar weer een dunne laag farce over. Rol in het in de plasticfolie strak op tot een rolletje. Gebruik de overgebleven ruggen om de rol af te sluiten. Knoop het goed dicht en vacumeer. Gaar in de sousvide op 62°C gedurende ca. anderhalf uur.  Droog de overgebleven Iberico-ham in de oven op 100°C tot ze krokant zijn. Maak fijn in de keukenmachine</p> <p><b>Saus</b>  Hak het karkas in stukken en zet aan met arachideolie. Voeg de kalfsfond, wortel, knolselderij, sjalotten, jeneverbessen en tijm toe. Voeg water toe tot alles onderstaat en laat zo lang mogelijk trekken. Verwijder de karkassen en zeef het kookvocht, laat verder reduceren tot 5 dl. Bind eventueel af met een roux door een klont boter te laten smelten, bloem toe te voegen en de bloem laten garen. Dan druppelsgewijs toevoegen aan de hete saus. Room toevoegen. Even aan de kook brengen en op smaak afmaken.</p> <p><b>Pastinaak chips:</b>  Snij 8 stuks mini pastinaken uit de grote pastinaken; die worden gekonfijt; zie volgende component. Maak de restanten van de pastinaken schoon en snijd in lange dunne plakken. Frituur deze in de Hojiblanca olijfolie. Breng op smaak met zout</p> <p><b>Pecannoot krokant:</b>  Rooster de pecannoten en vermaal deze (grof). Voeg zout, azijnpoeeder en honing toe. Knead het geheel, stort het dun uit op een bakplaat (gebruik bakpapier). Snijd de dunne laag in 16 langwerpige koekjes (formaat “lange vinger”).  Laat dit gedurende 10 minuten in een oven van 160°C drogen.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



<p><b>Gekonfijte mini pastinaak:</b>              8 stuks mini pastinaken              Arbequina olijfolie              2 teentjes knoflook              2 kleine sjalotten              2 blaadjes laurier              15 zwarte zwarte peperkorrels              2 stuks kardamon peulen</p> <p><b>Gekarameliseerde witlof:</b>              8 stronkjes mini witlof              Boter              Zout              20 gr suiker              Hojiblanca olijfolie</p> <p><b>Crème van pecannoot en pastinaak:</b>              300 gr pastinaak              150 gr geroosterde pecannoot              40 gr boter              60 ml wild fond              een snufje zout</p> <p><b>Opmaak:</b>              1 bakje Tahoon Cress</p>	<p><b>Gekonfijte mini pastinaak:</b>              Schil de mini pastinaken, begiet deze met de Arbequina olijfolie tot deze onder de olie liggen, voeg de knoflook, de fijngesneden sjalot, de blaadjes laurier, de pepers en de kardemompeulen toe. Verwarm de pan tot 90°C, zet deze in de oven op dezelfde temperatuur tot de pastinaak beetgaar is (ongeveer 60 min). Halveer (in de lengte) tenslotte de gekonfijte pastinaakjes.              Bak de gehalveerde pastinaken in de bakresten van de rouleau tot deze een mooi kleurtje krijgen.              Let op: indien alleen grote pastinaken beschikbaar dan proportioneren.</p> <p><b>Gekarameliseerde witlof:</b>              Snijd de witlof schoon, doe deze in een vacuümzak tezamen met de boter en zout.              Doe deze zak gedurende 18 minuten in de stoomoven op 100°C. Laat in de zak afkoelen, halveer vervolgens de stronkjes. Laat de stronkjes witlof zachtjes kleuren in een pan (<u>met heel weinig olie</u>), voeg daarna de suiker toe, laat karamelliseren, voeg een klontje boter toe voor de romige smaak, blus af met een beetje saus, beweeg de stronkjes hierna voor een gelijkmatig mooi bruin laagje, bestrooi de zoete witlof tenslotte met een paar korrels zeezout.</p> <p><b>Crème van pecannoot en pastinaak:</b>              Maak de pastinaak schoon en snijd klein in gelijke delen.              Vacumeer alle ingrediënten in één zak.              Gaar in de stoomoven op 100°C gedurende 30 minuten.              Draai de massa glad in een keukenmachine, passeer eventueel door een fijne zeef, breng op smaak, vul een spuitzak en houd warm in de warmhoudkast.</p> <p><b>Afwerking:</b>              Snijd de rouleau in gelijke delen, verdeel (2 plakjes p.p.; 8 plakken per rol) over ronde, verwarmde borden. Spuit een toef pastinaak-pecannotencrème tegen beide filets, zet in elk toefje een stronkje witlof vast, versier elk plakje vlees met een aantal dotjes van deze crème, die je vervolgens gebruikt om de mini pastinaakjes, de pastinaak-chips en de pecannoot-krokantjes in vast te zetten. Zorg voor een haaks effect tussen de diverse omhoogstekende onderdelen. Schep een paar lepeltjes jus op het bord.              Maak het gerecht af met Tahoon Cress en de gedroogde Iberico-ham.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------





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





## Nagerecht: Chocolade fleur de sel en caramel

Ingrediënten:	Bereiding:
<p><b>Chocolade ganache cirkels</b>            350 ml room            120 gr glucosestroop            350 gr pure chocolade            72%</p>	<p><b>Bereiding:</b>  <b>Begin met het ijs!</b></p> <p>Verwarm de room en glucosestroop in een kleine steelpan tot net onder de kook. Plaats de chocolade in een kom en giet het crème mengsel over de chocolade. Laat 1 minuut rusten om de chocolade volledig te laten smelten. Gebruik een staafmixer om het mengsel te mengen.</p> <p>Doe het mengsel in 2 spuitzakken en spuit 50 rondjes op 2 macaron matjes.</p> <p>Plaats de macaron matjes in de vriezer in de kelder net voor uitserveren uit de vriezer halen.</p>
<p><b>Koekstukjes</b>            250 gr. bloem            200 gr. suiker            150 gr. zachte roomboter            1 vanillestokje            2 gr zout            zeste van 1 grote sinaasappel            1 eigeel</p>	<p>Zeef de bloem en doe deze in een kom met de boter, suiker, vanillemerg van de vanillepeul, zout en 1 eigeel. Maak zestes van de sinaasappel en voeg deze toe. Kneed er met een koele hand een samenhangend deeg van. Zet het deeg afgedekt minimaal 30 minuten in de koelkast.</p> <p>Verwarm de oven voor op 160°C.</p> <p>Bestuif een stuk bakpapier (ter grootte van een bakplaat) en rol het deeg uit tot een grote lap van een 3 mm dik. Bak in het midden van de oven in 20 minuten goudbruin. Laat afkoelen en breek er 16 stukken uit, bewaar in een luchtdichte verpakking. Het restant wordt gebruikt voor de kruimels.</p>
<p><b>Koekjes verkrumelt</b>            restjes van de koekjes</p>	<p>Verkrumel het restant van de koek in de keukenmachine. Bewaren in een luchtdichte verpakking.</p>
<p><b>Cacaobonen Tuiles</b>            165 gr suiker            40 ml melk            24 gr glucosestroop            100 gr boter            80 gr cacaonibs            8 gr ongezoete cacao poeder</p>	<p>Doe de suiker, boter, melk en glucose in een kleine steelpan en verwarm tot 100 °C, onder voortdurend roeren. Haal van het vuur en roer de cacaonibs (deze lossen niet op) en cacao poeder erdoor en mix tot het is opgenomen. Als de massa te dik is geworden even weer opwarmen zodat deze weer vloeibaar wordt. Giet op een vel bakpapier. <b>Spatel de massa tot 1,5 mm dik</b> er mogen wel gaten in de massa zitten en leg er een bakpapier op. Bevries gedurende 1 uur.</p>
	<p>Verwarm de oven voor op 180 °C. Plaats het bevroren vel op een bakplaat en verwijder de bovenste laag bakpapier. Bak terwijl het nog steeds bevroren is, gedurende 5 minuten of tot de grote belletjes verdwijnen. Koel iets en snijd 16 cirkels een 3 cm Ø ringsnijder en 16 cirkels met een 4 cm Ø ringsnijder.</p>



<p><b>Karamelsaus</b> 150 gr suiker 0,5 vanilleboon 3 gr zout 200 ml slagroom 100 gr roomboter</p>	<p>Laat in een hoge pan met dikke bodem de suiker karamelliseren. Voeg eventueel 3 el water toe aan de suiker zodat het geleidelijker karamelliseert. Maak met een kwastje de rand van de pan een beetje nat, zodat de suiker niet blijft plakken aan de rand. Let op: je moet niet roeren. Je mag de suiker wel door de pan walsen, mocht dat nodig zijn. Zodra de suiker een goudbruine karamelkleur heeft, voeg je al roerend met een garde de room toe. Let op: dit gaat flink bubbelen, daarom is een hoge pan belangrijk. Voeg vervolgens de roomboter, vanille en zout toe en roer goed door. Laat de saus daarna afkoelen in de koelkast.</p>
<p><b>Chocolade sorbet</b> 600 ml water 200 gram fijne suiker 75 gram cacao poeder 100 gram chocolade 72%</p>	<p>Breng 600 ml water aan de kook. Zeef in de tussentijd de suiker en cacao en schep de ingrediënten door elkaar. Doe de suiker en cacao in het kokende water en meng alles goed door elkaar. Laat het mengsel nog 5 minuten sudderen (af en toe even roeren). In de tussentijd breek je de chocolade in kleine stukjes. Haal de pan van het vuur en doe de chocoladestukjes erbij. Meng alles goed door elkaar. Laat het mengsel afkoelen. Draai er sorbet van in de kleine ijsmachine.</p>
<p><b>Gezouten karamelijs</b> 150 gr suiker 400 ml room 360 ml volle melk 127 gr glucosestroop 8 eierdooiers 1,5 gr locust 1,5gr Cortina 4,5 gr zout</p>	<p>Verwarm 115 gr van de suiker in een steelpan met zware bodem. Kook op middelhoog vuur tot het een diepe karamelkleur heeft. Verwarm in een aparte pan de room, melk en glucose tot het warm is. Blus de karamel af met het warme roommengsel. Klop in een aparte pan de dooiers samen met de resterende suiker. Voeg langzaam het warme roommengsel toe aan het eigeelmengsel. Verwarm het op middelhoog vuur en blijf constant roeren totdat het mengsel 82 °C bereikt. Breng op smaak met het zout en koel af. Draai er ijs van in de grote ijsmachine.</p>
<p>Fleur de sel flakes</p>	<p><b>Afwerking</b> Begin aan de linkerkant van het bord, schep 1 eetlepel van de karamelsaus en sleep deze ongeveer halverwege het bord naar rechts. Plaats een chocolade ganache cirkel helemaal links op het bord, een cirkel in het midden van het bord en een cirkel aan de rechterkant van het bord. Leg tussen de chocolade cirkels een bultje crumble. Plaats een quenelle chocoladesorbet bovenop een van de bultjes crumble en een quenelle ijs van Caramel bovenop het andere bultje. Leg een grote cacaotuile op de chocoladesorbet en een kleine cacaotuile op het karamelijs. Leg een koekje op elk van de chocoladekringen, Eindig met fleur de sel flakes.</p>



# SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONNALE

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

