



SOCIÉTÉ DES GOURMETS

EURÉGIONALE

Secretariaat: secretaris@s4ge.nl

Menu november 2021

René Wilderink
Groep 6

Vg: Tartaar van zeebaars op biscuit

Tg: Tom kha kung met grote garnalen en een maïskoekje

Hg: Rundertournedos IJssel vallei

Ng: Crêpe Suzette



Vg: Tartaar van zeebaars op biscuit

Ingrediënten:	Bereiding:
<p>Biscuit: 50 gr boter 5 eieren 65 gr bloem 40 gr suiker 65 gr Taggiasca olijven 2 gr fleur de sel</p>	<p>Laat de boter au bain-marie smelten. Snijd de olijven in stukken (niet te fijn). Doe de eieren, bloem, suiker, olijven en de fleur de sel in een kom en klop met een garde tot een glad deeg. Voeg de gesmolten boter toe en meng goed door het beslag. Stort het beslag uit op een bakpapier in een of meerdere ovenschalen of op een bakplaat. Zorg dat het biscuit niet te dik wordt (tijdens het bakken wordt het biscuit dikker) en dat er voldoende is voor 16 rondjes van Ø 7 cm. Bak de biscuit gedurende 10-12 minuten in een voorverwarmde oven van 170 graden. Bakplaat halverwege draaien zodat het biscuit egaal bruin wordt. Haal het biscuit uit de oven en laat afkoelen. Steek er vervolgens rondjes uit van Ø 7 cm.</p>
<p>Tartaar van zeebaars: 6 zeebaarzen van ca. 600 gr per stuk 75 gr bieslook Fleur de sel Witte peper Hojiblanca olijfolie</p>	<p>Fileer de zeebaarzen, verwijder het vel en de graten. Haal zo veel mogelijk achtergebleven vis van de graten en gebruik ook voor de tartaar. Snijd (niet hakken) een fijne tartaar van de zeebaarsfilets. Zorg dat je ca. 45 g tartaar p/p kunt serveren. Breng op smaak met grof gemalen witte peper, fleur de sel, olijfolie en verse bieslook. Zet de tartaar tot gebruik in de koelkast.</p>
<p>Mascarponecrème: 200 gr mascarpone Basilicum Bieslook Hojiblanca olijfolie Witte peper Fleur de sel Limoen</p>	<p>Meng de mascarpone met een scheutje water, peper, fleur de sel en een scheut olijfolie tot een smeùige spuitbare massa. Hak een aantal blaadjes basilicum en een paar sprieten bieslook zeer (i.v.m. het spuiten) fijn en voeg deze onder de massa. Doe de massa in een spuitzak en bewaar tot gebruik in de koelkast.</p>
<p>Gepocheerde kwarteleitjes: 20 kwarteleitjes Water Witte wijnazijn</p>	<p>Breng een grote pan met water aan de kook. Voeg een flinke scheut azijn toe. Leg een middelgrote zeef op een bord en breek (m.b.v. een zaagmesje kan de schaal ingesneden worden) hierin alle eitjes. Op de chefsapp is een filmpje beschikbaar. Draai met een garde in de pan met water tot er een flinke draaikolk ontstaat. Giet de eitjes aan de buitenkant van de draaikolk vrij snel in de pan en laat de eitjes 1 minuut pocheren. Schep ze vervolgens in een bak met ijswater om het garen te stoppen. Als de eitjes voldoende zijn afgekoeld dep ze droog en leg op een plaat met olie. Bewaar tot gebruik.</p>



Opmaak:

Taggiasca olijven
Limoncress
Shiso purple cress
Hojiblanca olijfolie
Fleur de sel
2 limoenen (voor rasp)
2 limoenen (voor
16 partjes)

Verdeel de tartaar in 16 gelijke porties. Leg op elk bord een ring van de biscuit. Plaats hieromheen een kookring van Ø 7 cm en leg hierin de tartaar. Druk aan met een tonicstamper of de onderkant van een glas. Verwijder de kookring. Spuit op elke tartaar 3 dopjes van de mascarponecrème. Leg op 2 van de dopjes crème een olijf of een halve olijf (afhankelijk van de grootte) en leg op het derde dopje een gepocheerd kwarteleitje (verwarm de kwarteleieren eerst nog heel even in een pan met warm water). Strooi iets fleur de sel over de tartaar en het eitje en rasp er iets limoenschil over. Verdeel een aantal blaadjes van de limoncress en de shiso purple cress over de tartaar en besprenkel het geheel nog met wat olijfolie.

(Serveer eventueel met focaccia/boter/olijfolie/zout op tafel)



Tg: Tom kha kung met grote garnalen en een maïskoekje

Ingrediënten:	Bereiding:
<p>Kippenbouillon: 1 soepkip (ca. 2,5 kg) 3 liter koud water 150 gr winterwortel 150 gr wit van prei 150 gr knolselderij 150 gr ui 3 peterseliestelen 2 gr foelie 4 kruidnagels 3 laurierblaadjes 3 gr gekneusde peperkorrels</p> <p>Chili-olie: 200 ml zonnebloemolie 2 sjalotten 4 rode pepers 30 gr tomatenpuree zout</p> <p>Maïskoekjes: 2 grote eieren 100 gr bloem 2 tenen knoflook, fijngehakt 10 ml vissaus 3 gr suiker 1 blikje maïskorrels à 250 gr Peper en zout 2 stengels bosui Zonnebloemolie</p> <p>Tom kha kung: 2 liter kippenbouillon 2 liter kokosmelk 120 gr laos 100 gr gemberwortel</p>	<p>Chefs: bereid de bouillon eventueel al thuis! Was de kip van binnen en buiten goed schoon. Doe het water en de kip in een pan en breng langzaam aan de kook. Schuim af. Voeg vervolgens de fijngesneden groenten, kruiden en specerijen toe. Daarna minimaal 3 uur op laag vuur laten trekken. Passeer de bouillon door fijne zeef of een passeerdoek en ontvet de bouillon (af laten koelen en vet eraf scheppen of ontvetkan gebruiken).</p> <p>200 ml van de kippenbouillon gaat naar het hoofdgerecht.</p> <p>Verwarm de helft van de zonnebloemolie in een klein pannetje op een matig vuur. De rode pepers in ringen snijden. De pitjes van de rode pepers erin laten zitten voor de gewenste pittigheid. Pel de sjalotten en snijd in stukken. Stoof de pepers en sjalotten in de olie. Voeg na een paar minuten de tomatenpuree en een snufje zout toe en laat even meestoven. Voeg tenslotte de rest van de olie toe. Zet de hete olie van het vuur en bewaar tot gebruik. Giet de olie kort voor gebruik door een fijne zeef.</p> <p>Pureer de eieren, bloem, knoflook, suiker, vissaus, de helft van de maïskorrels, iets zout en vers gemalen zwarte peper in de keukenmachine. Let op: net voor het bakken van de maïskoekjes de in fijne ringetjes gesneden bosui en de rest van de maïskorrels toevoegen aan het maisbeslag en er luchtig doorroeren. Dit om de "bite" te behouden van de toegevoegde mais en bosui.</p> <p>Verhit iets olie op matig vuur in een antiaanbakpan. Laat, in delen, 16 eetlepels met maïsbeslag in de pan glijden en bak de koekjes in 2-4 min. aan beide kanten goudbruin.</p> <p>Breng de kippenbouillon met de kokosmelk aan de kook. Was de laos en snijd deze in plakjes. Schil de gember en snijd deze in stukken. Was de sereh, snijd het harde groene gedeelte weg en kneus de stengels.</p>



<p>4 serehengels 20 blaadjes kaffir diepvries) 100 ml vissaus 50 gr rietsuiker 2 limoenen 32 grote rauwe garnalen 500 gr oesterzwammen</p> <p>Garnalen Aantal garnalen is afhankelijk van het aantal personen (2 gepelde garnalen per persoon)</p> <p>Opmaak: Enkele takjes koriander 2 stengels lente-ui Chili-olie Chilisaus</p>	<p>Voeg de laos, gember, sereh en kaffirblaadjes toe aan de soep en laat deze ca. 30 minuten zachtjes koken met het deksel op de pan. Als de soep te dik wordt verdun deze dan met kippenbouillon. Breng de soep op smaak met vissaus, rietsuiker en limoensap (geleidelijk toevoegen en proeven!). Zet de soep opzij en zeef deze kort voor gebruik.</p> <p>Pel de rauwe garnalen en verwijder het darmkanaal en ook het staartje eraf. Scheur de oesterzwammen in (eetbare) stukken. Breng de soep kort voor gebruik weer aan de kook en voeg dan pas de garnalen en oesterzwammen toe. Laat nog ca. 2 minuten zacht koken.</p> <p>Schep de soep in kommen (zorg dat er in elke kom 2 garnalen komen). Garneer de soep met wat blaadjes koriander en ringetjes lente-ui en druppel er 1 theelepel chili-olie over. Serveer een warm maïskoekje (eventueel weer iets opwarmen in een pan) met een klein kommetje chilisaus naast de soep.</p>
--	--





Hg: Rundertournedos IJssel vallei

Ingrediënten:	Bereiding:
<p>Olie van rode curry: 50 gr rode curry pasta 200 ml olijfolie</p> <p>Groente: 250 gr sugarsnaps</p> <p>Tomaat: 32 rijpe pomodoro tomaten Peper en zout Olie van rode curry</p> <p>Fregola: 300 gr fregula tostada 100 gr gerookt buikspek Zonnebloemolie 2 stengels bosui 1 rode peper 200 gr Parmezaanse kaas 300 ml kippenbouillon (van het tussengerecht) 100 ml room</p>	<p>Verwarm de olijfolie met de rode currypasta in een pannetje tot ongeveer 75 graden en laat afkoelen. Giet de olie door een zeefje in een kom.</p> <p>Haal de uiteinden en draden van de sugarsnaps. Blancheer de sugarsnaps 1 minuut in kokend en gezouten water en koel onmiddellijk terug in ijswater. Snijd de sugarsnaps op de naad open en vouw open.</p> <p>Zet een grote pan met water op, de tomaten aan de bovenkant met een kartelmes kruislings insnijden. Als het water kookt de tomaten per 8 stuks ongeveer 1 minuut in het water leggen, en direct afkoelen in ijswater. Ontvel de tomaten. Snijd aan de onderkant een dun plakje af, zodat de tomaat rechtop kan staan. Snijd van de bovenkant een paar centimeter af en hol de tomaten uit met een parisienneboor. Zet de tomaten op de kop en laat het vocht er zo veel mogelijk uitlopen. Droog de tomaten na met keukenpapier. Bestrooi de tomaten aan de binnen- en buitenkant met een beetje peper en zout en smeer ze aan de binnen en buitenkant in met de olie van rode curry. Zet opzij tot gebruik.</p> <p>Kook de fregola in 6 minuten al dente in water met zout. Afgieten en op een plateau laten afkoelen. Snijd het buikspek in fijne brunoise en bak deze uit in iets zonnebloemolie. Afgieten en op een stuk keukenpapier laten uitlekken. Snijd de bosui in fijne ringetjes. Rasp de Parmezaanse kaas. Snijd de rode peper zonder pitjes in een ragfijne brunoise</p> <p>Kort voor opdienen: Breng een beetje bouillon aan de kook en doe daar de gekookte fregola in. Goed warm roeren, de helft van de Parmezaanse kaas toevoegen, daarna de bosuiringetjes, de rode peper (naar smaak) en een paar lepels geslagen room toevoegen, tot er een mooie "lopende" massa ontstaat. Als laatste wat van de uitgebakken spekjes naar smaak toevoegen. Op smaak brengen met zout en peper. Plaats de tomaten op een bakplaat. Vul de tomaatjes met de fregola en strooi er er nog een beetje Parmezaanse kaas over.</p>



<p>Pesto: 30 ml olijfolie 2 tenen knoflook 300 ml Hojiblanca olijfolie 15 gr basilicum 10 gr rucola 60 gr Parmezaanse kaas 50 gr pijnboompitten Zout en witte peper</p> <p>Rundertournedos: 8 tournedos van 200 gr Hojiblanca olijfolie Roomboter Zwarte peper en zout</p> <p>Opmaak: 2 bakjes basilcress Smoked Arbequina olijfolie</p>	<p>Plaats de tomaten voor ongeveer 8 minuten in de heteluchtoven op 180°C.</p> <p>Maak eerst knoflookolie. Doe ongeveer 30 ml olijfolie in een kommetje en knijp hierin de tenen knoflook uit. Laat een tijdje staan zodat de knoflooksmak goed in de olie kan trekken. Giet af door een zeefje.</p> <p>Doe alle overige ingrediënten (tot zout en peper) en 20 ml van de knoflookolie in een hoge beker en draai het met een staafmixer tot een mooie gladde massa. Breng op smaak met peper en zout. Zet opzij tot gebruik (niet in de koelkast).</p> <p>Haal de biefstukken tijdig uit de koelkast en laat ze op kamertemperatuur komen. Droog de biefstukken met keukenpapier en bind ze eventueel op tot mooie ronde tournedos. Bestrooi de biefstukken met peper en zout en bak ze goudbruin in de Hojiblanca olijfolie. Na het dichtschroeien de biefstukken met de roomboter arroseren. Laat ze daarna in de pan op een warme plek en met folie afgedekt 10 tot 15 minuten rusten. Eventueel de rundertournedos vooraf 1,5 uur in een sousvide leggen op 47graden ze moeten dan heel kort gebakken worden.</p> <p>Verwarm de sugarsnaps in klein beetje olijfolie. Maak op een rond bord een spiegel met de pesto. Plaats aan de zijkant 2 tomaten. Snijd de tournedos op de draad doormidden en verwijder eventueel het opbindtouw. Leg de tournedos met de rode kant naar boven op het bord. Leg op en om de tomaten en om de tournedos een paar sugarsnaps. Druppel wat van de smoked Arbequina olijfolie op de tournedos en bestrooi deze ook nog met iets grof zeezout.</p>
---	--





Ng: Crêpe Suzette

Ingrediënten:	
<p>Crêpes: 10 eieren 1500 ml melk 20 gr roomboter 550 gr bloem 150 gr suiker 2 vanillestokjes Snuf zout 30 ml arachideolie 160 gr boter</p> <p>Sinaasappelcoulis: 30 gr water 150 gr suiker 1 kruidnagel 2 jeneverbessen 1 steranijs 1 vanillestokjes 50 gr Grand Marnier 50 gr Cointreau 50 gr Mandarine Napoleon 1 l sinaasappelsap 1,5 gr Xantana</p> <p>Vanille-ijs: 500 ml melk 100 gr suiker 1 vanillestokje 170 gr eidooiers 380 gr koude room</p> <p>Sinaasappelzestes en sinaasappelpartjes 4 sinaasappels 200 gram suiker 200 ml water 50 ml Grand Marnier</p>	<p>Klop de eieren los in een kom. Voeg de melk, het roomboter, de bloem, de suiker en het vanillemerg toe. Meng tot een gladde massa. Voeg het zout, de olie en de gesmolten boter toe en laat het beslag 45 min rusten in de koelkast. Bak 1 dunne crêpe per persoon en 2 stuks extra (voor de garnering). Bewaar tot gebruik.</p> <p>Laat het water en de suiker op een matig vuur karamelliseren in een pan met een dikke bodem. Laat kleuren tot een donkerblonde karamel. Voeg de kruidnagel, de gekneusde jeneverbessen, de steranijs en het gespleten vanillestokje toe en blus af met de drank. Voeg het sinaasappelsap toe en breng aan de kook. Koel de coulis terug en bewaar tot gebruik (afgedekt) in de koelkast. Giet door een fijne zeef. Gebruik hiervan 3 dl coulis en dik dit in met 1,5 gr Xantana en gebruik dit om over het ijs te gieten.</p> <p>Verwarm de melk en het gespleten vanillestokje zachtjes op het vuur. Klop de eidooiers los in een kom en voeg de suiker toe. Bereid een crème anglaise door de warme melk al roerend toe te voegen aan de eidooiers. Giet het geheel weer in de pan en gaar de massa tot 85 °C. Verwijder het vanillestokje en mix de ijsbasis 20 seconden in een blender op hoge snelheid en giet door een zeef. Doe als laatste de koude room er nog bij. Koel de massa in de koelkast terug. Draai het ijs op in een ijsmachine. Verdeel het ijs over 16 (in de diepvries gekoelde) glaasjes en plaats deze in de diepvries tot het dessert geserveerd wordt.</p> <p>Was de sinaasappels onder heet water en droog af. Snijd zestes van alle sinaasappels met de zestesnijder (of met een mes). Doe de zestes in een pannetje met de suiker en het water en kook ongeveer 5 minuten. Giet vlak voor gebruik af en bewaar de zestes tot gebruik. Snijd de schillen van de sinaasappels (waarvan je eerst de zestes hebt gesneden) en snijd de partjes tussen de</p>

Met opmaak: Nederlands (standaard)



<p>Opmaak: Atsina cress Sinaasappeljam (geen marmelade) 100 gram boter</p>	<p>vliezen uit. Doe de partjes in een kom en giet er de Grand Marnier over. Zet opzij tot gebruik.</p> <p>Verdeel iets sinaasappeljam in een dun laagje over twee crêpes en rol ze op. Snijd deze crêpes in kleine schuine stukjes (2 stukjes per persoon). Werk het glaasje af met een klein laagje van de ingedikte sinaasappelcoulis, twee rolletjes van de crêpes, sinaasappelzestes en Atsina cress. Kook de sinaasappelcoulis iets in in een platte pan en voeg 100 gram boter toe. Vouw de crêpes in vieren (zodat je een driehoek krijgt), leg ze in de pan met de sinaasappelcoulis en laat even doorwarmen. Leg een crêpe op een bordje en garneer met de sinaasappelpartjes en sinaasappelzestes. Lepel nog iets van de warme sinaasappelcoulis over de crêpes. Zet het glaasje met ijs ernaast en serveer.</p>
---	--