Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Menu Maart 2013

Tant de Bruit

Mangosalsa met broodwafeltjes en gamba's

Velouté van prei met sinaasappelroom en muffin met spekjes, gruyère en peterselie

Steak Béarnaise, groene groenten en frites met mayonaise

Vruchtentaart en frambozensorbet

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Mangosalsa met broodwafeltjes en gamba's

Ingrediënten:	Bereiding:
Mangosalsa: 6 **eetrijpe** mango's 3 rode ui (middelgroot) 5 rode Spaanse pepers 40 gram verse koriander 50 gram verse gember	Schil de mango's en snijd in kleine blokjes. Pel de ui en snijd fijn. Snijd de Spaanse pepers overlangs open, verwijder de zaadjes en de zaadlijsten en snijd fijn. Rasp de verse gember. Hak de koriander fijn.(houd een paar takjes voor de garnering) Meng de mango met de ui, de Spaanse peper, de koriander en de geraspte gember.
Dressing: 2 dl olijfolie 60 ml sushi azijn 1 theelepel Ras el hanout peper en zout gembernat (indien te zuur)	Meng de olijfolie met de sushi azijn en de Ras el hanout. Voeg zout en peper toe. Proef en voeg eventueel wat gembernat toe als het te zuur is.
Gamba's: 48 gamba's (16/20) zonnebloemolie om in te bakken zout en peper	Pel de gamba's. Verwijder het darmkanaal. Bak vlak voor het uitserveren de gamba's in zonnebloemolie. Kruid de gamba's met peper en zout.
Broodwafeltjes: 40 gram bloem 8 eetlepels olie 160 ml warm water zout zonnebloemolie om in te bakken. keukenpapier	Doe de bloem in een kom. Voeg de olie toe, meng goed. Voeg dan het water toe en breng op smaak met zout. Warm wat zonnebloemolie in een koekenpan en bak kleine pannenkoekjes (van 6 cm diameter) van het deeg tot ze lichtbruin en krokant zijn. Bewaar op keukenpapier.
Uitserveren: 2 eetlepels zwarte sesamzaad rest koriander	Serveer op een koud vierkant bord. Rooster de sesamzaadjes in een droge koekenpan. Schik de mangosalsa diagonaal over de borden. leg per bord 3 gebakken gamba's er omheen. Leg een wafeltje tegen een gamba aan. Maak het gerecht af met een paar blaadjes koriander en zwarte sesam.

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Velouté van prei met sinaasappelroom en muffin met spekjes, gruyère en peterselie

Ingrediënten:	Bereiding:
4 preien 1 kruimige aardappel 2 grote uien 1,3 liter runderbouillon v bouillonblokjes 1 eetl. olijfolie 2 dl slagroom	Velouté: Het wit van de prei in dunne ringen snijden. De olie in een pan verhitten de uien en de prei aanfruiten op een laag vuur. De in stukjes gesneden aardappel toevoegen. De bouillon erbij gieten en aan de kook brengen. De soep 20 minuten laten trekken totdat de aardappel gaar is. Tot een smeuïg geheel pureren met de staafmixer. De slagroom erdoor kloppen en zout en peper naar smaak toevoegen.
100 gram bloem ±0,5 dl melk 10 gr verse gist 1 eetlepel suiker 1 ei 1 el olijfolie 30 gram boter	Muffin: Oven voorverwarmen op 200 graden. De melk tot lauwwarm verwarmen, in een kom gieten, de suiker erbij doen en de gist geheel erin oplossen door tussen duim en wijsvinger de gist in de melk fijn te wrijven. Afdekken met plasticfolie en in een warm badje zetten Wacht tot de gist begint te rijzen en voeg het mengsel toe aan de bloem. Daarna het ei toevoegen. De gesmolten boter met de olie in een kom gieten, al kloppend door elkaar mengen en toevoegen aan het bloemmengsel. Blijf kloppen tot het een egaal mengsel is.
20 gram spekblokjes 80 gram geraspte gruyèrekaas 3 takjes platte peterselieblaadjes	Verwarm de oven op 200 graden. Bak de spekjes uit in eigen vet en laat ze uitlekken. Snijd de peterselie fijn. Voeg de spekjes, de gruyère en de platte peterselie toe aan het deeg, roer alles door elkaar en verdeel het over de met boter ingevette vuurvaste vormpjes. Bak de muffins 15-20 minuten in de oven. Laat ze 5 minuten afkoelen en haal ze uit de vormpjes
2 sinaasappel 4 dl slagroom 4 el cointreau	Sinaasappelroom: Boen de sinaasappel schoon en trek met een zesteur reepjes schil. Hak deze fijn. Meng de room en de cointreau. Zet dit koel weg Klop vlak voor het opdienen de cointreauroom met de schilletjes luchtig. Uitserveren: Serveer de velouté in een champagneflute en serveer de muffin ernaast. Spuit de room met de dispenser in een klein glaasje.

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Steak Béarnaise, groene groenten en frites met mayonaise

Ingrediënten:	**Bereiding:**
	Béarnaise saus:
1 dl. azijn 1 dl. water 2 sjalotjes, gehakt 2 laurierblaadjes 12 geplette peperkorrels 5 á 6 eidooiers 500 gr roomboter zout, peper, citroensap evt. mespunt cayennepeper ±. 4 theelepels fijngehakte dragon	Laat het water, de azijn, de gesnipperde sjalotjes, de gekneusde peperkorrels en de laurier aan de kook komen en laat dit tot de helft inkoken. Zeef het door een theezeefje en laat het vocht iets afkoelen. Klop de eidooiers los en meng er onder voortdurend roeren het ingekookte vocht door. Laat dit onder goed roeren met een garde boven de stoom van kokend water (au bain marie) binden. Klaar de boter en meng deze onder goed roeren bij het eimengsel. Breng de saus op smaak met zout en peper en evt. een paar druppels citroensap. Meng vlak voor gebruik de dragon erdoor. Lauw serveren.
	Groene groenten:
500 gr sugar snaps 500 gr groene aspergepunten 500 gr haricots verts	De sugar snaps zo nodig afhalen. Elke groente apart beetgaar stomen/koken.. Direct uitserveren, of koud afspoelen en in de magnetron opwarmen.
2 doosjes mini trostomaten olijfolie peper en zout	Knip 16 trosjes van 3 tomaten (maar laat de stelen zitten). Leg de trosjes op een bakplaat, bestrooi met peper en zout, besprenkel met olijfolie en zet ze in de warmhoudkast.

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

Société des Gourmets Euregionale

10 grote aardappelen bv binten frituurolie	***Frites:*** Schil de aardappelen, was ze goed in handwarm water en snijd er dikke frieten van.(1, 5 á 2 cm dik, 8 á 10 cm lang) Spoel ze af in koud water en droog ze in een doek. Bak in kleine hoeveelheden op 140 gr in frituurolie gedurende 4 á 5 min. tot ze sissen! Stort de voorgebakken frites in een zeef met keukenpapier en laat afkoelen. Bak ze af direct voor het uitserveren op 180 gr.
40 gr eidooier 4 dl maïsolie 1 el mosterd 1,5 el azijn 0,5 citroen peper en zout	***Mayonaise:*** Meng de dooiers, mosterd, en azijn, kruid met peper en zout. Voeg al kloppend eerst druppelsgewijs en later met een straaltje de olie toe tot een dikke mayonaise ontstaat. Breng op smaak met citroensap en peper en zout.
16 steaks van ossenhaas van 125 gr geklaarde boter scheutje olie	***Steaks:*** Steaks anderhalf uur voor het bakken bewaren in de warmhoudkast op 60 graden. Boter klaren en steaks 2 maal 2 minuten medium bakken op hoog vuur. Daarna even onder aluminiumfolie laten rusten. Met peper en zeezout bestrooien. ***Uitserveren:*** Op een voorverwarmd bord de steak leggen, saus apart in een bakje op het bord erbij (niet direct op een heet bord leggen) en een fortje bouwen van de frites. Tenslotte de groenten en tomaatjes schikken op het bord. De mayonaise in een mooi rondje op het bord spuiten.

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Vruchtentaart en frambozensorbetijs

Ingrediënten:	Bereiding:
150 gr bloem 40 gr suiker 1 zakje vanillesuiker 2 eidooiers 75 gr zachte boter	Korstdeegbodem: Kneed een glad deeg van alle ingrediënten. Verwarm de oven voor op 200-225 gr. Rol het deeg uit. tot een cirkel van 28 cm doorsnee. Keer de bodem van een springvorm van 28 cm doorsnee om (zodat het deeg straks gemakkelijk ervan af te halen is) en beleg deze met ingevet bakpapier. Leg daarop het deeg, klem de omgekeerde bodem weer in de ring en laat het deeg een poosje in de koelkast rusten. Bak het vervolgens ongeveer 15 minuten. Het deeg direct na het bakken losmaken van de springvorm en op de bodem laten afkoelen.
6 eieren 120 gr suiker 1 citroen 180 gr bloem 60 gr boter springvorm 28cm	Biscuitbodem: Klop de eieren, suiker en de geraspte citroenschil met een garde warm au bain marie tot ongeveer 37 ºC. Haal de pan uit het water. Klop het mengsel vervolgens koud en luchtig op met een mixer. Schep er de gezeefde bloem doorheen en voeg tenslotte de warme vloeibare boter toe. Beleg de ovenplaat (van de heteluchtoven op de werkbank) met bakpapier, vet dit in en vul de vorm met de massa. Strijk glad en bak op 210 ºC gedurende 8 min. Laat afkoelen en snijd er twee ringen met een doorsnee van 28 cm uit.
3 sinaasappels suiker	sinaasappelsap: Pers 3 dl sap en zoet eventueel met iets suiker.
250 gr boter 200 gr margarine vanillestokje 1 citroen 3 eieren 120 gr poedersuiker	Crème: Klop de boter met de margarine op kamertemperatuur schuimig met een mixer. Voeg er het vanillemerg uit het stokje en het citroensap bij. Klop de eieren en suiker eerst au bain marie met een garde tot 37 ºC en vervolgens koud en luchtig met een mixer. Voeg beide mengsels bij elkaar.
700 gr vruchten (3 kiwi's, 1 bakje frambozen, 1 ananas, 1 mango)	Bewaar enkele vruchten voor de garnering. Verwerk de vruchten tot kleine stukken.

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

frambozenconfiture	Opmaak van de taart: Bestrijk de afgekoelde korstdeegbodem met een laagje frambozenconfituur. Strijk daaroverheen een dunne laag crème. Verdeel de helft van de vruchten over de crèmelaag. Verdeel met een kwastje de helft van het sinaasappelsap over een van de biscuitlagen en leg deze op de vruchtenlaag. Smeer er dan een dun laagje crème op en schik de andere helft van het fruit er overheen. Besprenkel de tweede biscuitbodem met sinaasappelsap en leg deze weer op de vruchtenlaag. Smeer de hele taart nu in met crème. Schep de resterende crème in een spuitzak en zet in de ijskast.
80 gr amandelschaafsel 250 gr marsepein 60 gr poedersuiker	Bovenlaag: Rooster de geschaafde amandelen. Verwerk de marsepein met poedersuiker tot een gladde massa en rol deze uit met wat poedersuiker. Dek de bovenkant van de taart er mee af. Gebruik de rest van de crème en de achtergehouden vruchten als garnering op de taart. Breng het geroosterde amandelschaafsel aan op de rand en zet tot gebruik in de ijskast.
750 gr frambozen (diepvries) 150-200 gr poedersuiker 1 eetlepel citroensap 1,5 dl water	Frambozensorbet: Breng het water met de suiker aan de kook tot de suiker helemaal opgelost is. Laat iets afkoelen. Was de frambozen en pureer ze in de keukenmachine. Zeef de massa zodat de pitjes eruit zijn. Roer het citroensap en de suikersiroop door de frambozenpuree. Schep het frambozenmengsel in de ijsmachine en draai het tot een sorbet. Zet het sorbetijs daarna nog een half uur in de vriezer. Zet ook 16 kleine glaasjes in de diepvries. Uitserveren: Doe het sorbetijs in de bevroren glaasjes, zet deze op de trolley samen met de taart en snijd de taart aan tafel.

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Ensched