



Menu Oktober 2019

**Jin Beekman / Jan Leurink
Groep 3**

“ Easy Cooking “

- Vg :** Kraanvogel van komkommer, garnaal en vermicelli
- Tg :** Salade met zwezerik, witte druiven, comice peer, veldsla, rode ui, Blue d' Auvergne en kerrie cashewnoten.
- Hg :** Gebraden wilde-eendenborst, gevulde reinetappel met rode kool en Hasselback-aardappel.
- Ng :** Sesamparfait met kokos-ijs, mangomousse en chocolade-tuille



Vg: Kraanvogel van komkommer, garnaal en vermicelli

| Ingrediënten: | Bereiding: |
|--|--|
| 32 rauwe garnalen met staart, maat 13-15 500 ml Mirin 360 ml Shushi-azijn Cocktailprikkers Peper Zout | Pel de garnalen, laat de staart eraan en verwijder het darmkanaal. Steek een cocktailprikker in de lengte van de garnaal om kromtrekken te voorkomen. Meng de beide azijnen en breng op smaak met zout en peper. Gaar (blancheren zonder achteraf te koelen) de garnalen een aantal minuten (ca. 2 à 3) in de warme azijn en bewaar, afgedekt op kamertemperatuur. Bewaar het azijnmengsel voor het garen van de daikon en komkommer.. |
| 100 gr. rijstvermicelli | Schenk kokend water op de rijstvermicelli, laat 4 min. staan en spoel af onder koud stromend water. Bewaar afgedekt. |
| 3 stuks daikon (rettich = radijs) | Snijd 32 plakjes daikon van 2 cm. dik. Pons met een steker rondjes uit, diameter 4 cm. Blancheer deze 5 min. in het warme azijnmengsel. |
| 4 komkommers 32 blaadjes Thaise basilicum 32 bamboe cocktailprikkers met krul. | Snijd de komkommers in de lengte in flinterdunne lange plakken met de kaasschaaf. Gebruik de zaadkern niet, die is bitter. Snijd de plakken vervolgens dwars doormidden. opdat er twee kortere plakken ontstaan. Marineer de plakken ca.5 min. in het azijnmengsel. Leg de plakken op een werkvlak, leg een blaadje basilicum op het uiteinde. Daarop een klein bundeltje vermicelli en tenslotte een garnaal (cocktailprikker verwijderen!!) Rol de plakjes komkommer op, om de vulling heen en prik de rolletjes met een cocktailprikker met krul, vast op her schijfje daikon zodat deze blijft staan.. |
| 350 ml. zoete chilisaus | PRESENTATIE: Zet 2 kraanvogels op een bordje en serveer er ong. 20 ml. zoete chilisaus bij. |



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Secretariat: secretaris@sdge.nl





Tg: Salade met zwezerik, witte druiven, comice peer, veldsla, rode ui, Blue d'Auvergne en kerrie cashewnoten

| Ingrediënten: | Bereiding: |
|--|---|
| <p>1000 gr. kalfszwezerik Bloem Zout Peper</p> <p>180 ml. olijfolie (extra vierge) 60 ml. rode wijnazijn 3 teentjes knoflook 120 gr. Dijon mosterd 120 gr. honing peper /zout</p> <p>8 Comice peren 250 gr. veldsla 4 middelgrote rode uien 500 gr. muskaatdruiven 400 gr. Blue d' Auvergne</p> <p>50 gr. boter 400 gr. ongezouten cashew noten 20 gr. kerrievoeder 40 gr. bruine basterd- suiker cayennepeper zout</p> | <p>Bereiding:</p> <p>Breng de zwezerik in een pan met koud water en zout langzaam aan de kook en houd 5 minuten tegen de kook aan. Afgieten en afspoelen onder de koude kraan. Zet er iets zwaars op teneinde vocht er uit te halen. Ontvliezen en portioneren in 16 stukjes van ong. 30 gr. Op het laatst zouten, peperen en bloem er over. Vervolgens in enkele minuten in boter krokant bakken.</p> <p><i>DRESSING:</i> alle ingrediënten (op de olie na) pureren met de staafmixer, dan de olie in dunne straal erbij tot bindend. Maak op smaak met peper en zout. Doe een deel van de dressing in een kleine spuitflacon voor de opmaak</p> <p><i>SALADE:</i> schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd in 4 parten, deze weer trancheren in een waaier. Indien de peer te hard is, deze even blancheren. Halveer de druiven: 8 halve druiven per bord. Snijd de uien in halve ringen. Snijd de Blue d'Auvergne in kleine blokjes. Was eventueel de veldsla en verwijder de worteltjes. Maak de veldsla aan met iets van de dressing.</p> <p><i>NOOTJES:</i> meng de basterdsuiker met de kerrie. Smelt boter in een koekenpan en voeg de cashewnoten (ong. 10 stuks per bord) en basterdsuiker/ kerrie toe. Bak het geheel tot de cashewnoten helemaal omhuld en knapperig zijn. Op het laatst nog iets cayennepeper en zout. Laat uitlekken op keukenpapier.</p> <p><i>PRESENTATIE:</i> Dresseer de borden met de aangemaakte veldsla, druiven, peer en ui. Plaats wat dotjes dressing tussen de druiven en bij de peer. Plaats vervolgens de zwezerik op de sla. Maak af met de cashewnoten en blauwe kaas.</p> |



Secretariat: secretaris@sdge.nl
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE





Hg: Gebraden wilde-eendenborst, gevulde reinetappel met rode kool en Hasselback-aardappel.

| Ingrediënten: | Bereiding: |
|---|--|
| <p>16 wilde-eendenborsten Peper / zout 150 gr. boter olijfolie</p> <p>zachte groene pepers (netto gewicht 25 à 50 gr.) 150 gr. cantharellen 150 gr. eekhoortjesbrood 400 gr. bramen 50 gr. koude boter 150 gr. koksroom olijfolie peper / zout 1 dl port</p> | <p>Bereiding:</p> <p>Ontdoe de borstjes voorzichtig van het vel en eventuele peesjes of spiertjes. Niet vroeger dan 15 minuten vóór het uitserveren bestrooien met peper en zout en aanbraden in wat olijfolie en boter (bakken als biefstuk medium- rare) Vervolgens in vieren trancheren en weer goed aangedrukt in de oorspronkelijke vorm terugbrengen. In een passende slede, afgedekt met alu-folie, wegzetten. .</p> <p><i>SAUS:</i> in de braadjes van de eendenborsten de geplette groene pepers, de in stukken gesneden cantharellen en het eekhoortjesbrood kort aanbakken en het geheel afblussen met een scheut port en binden met klontjes koude boter en koksroom. (indien het gedroogd eekhoortjesbrood betreft, dit weken en een deel van het weekvocht gebruiken voor de saus) Vlak vóór het opmaken van de borden de bramen toevoegen, samen met de vleessappen, die nog vrijgekomen zijn in de slede met de borstjes. Omroeren, maar zorg, dat de bramen merendeels heel blijven. Breng op smaak met peper en zout.</p> <p><i>GEVULDE REINETAPPEL met RODE KOOL</i></p> |
| <p>1 rode kool 2 rode uien (middelgroot) 200 ml zwarte-bessensap 2 sjalotjes 4 kruidnagels 2 kaneelstokjes 25 gr, boter peper/ zout 30 gr. arrowroot</p> | <p><u>Rode kool:</u> Pel en snipper de uien. Verwijder de kern uit de rode kool, snijd in stukken en deze vervolgens op de kleinste stand van de snijmachine in reepjes snijden.. Verhit de boter in een pan en fruit de uien ca. 2 min. Voeg de kool, bessensap en kaneelstokjes toe. Pel de sjalotten, steek de kruidnagels er in en voeg toe aan de kool. Stoof de rode kool op laag vuur met deksel op de pan in ca. 20 min. gaar. Roer af en toe door. Voeg vervolgens de restanten van de uitgeholde appels (zie hier onder) en stoof nog 10 min. Verwijder de kaneelstokjes en sjalotten en breng op smaak met peper en zout. En eventueel met rode wijn en port</p> <p>Voor extra glans: roer 30 gr. arrowroot, opgelost in een beetje water, door de rode kool.</p> |



8 Reine des Reinettes
appels
(medium groot)
boter

16 vastkokende
aardappels
Gourmandine
(middelgroot)
bosje rozemarijn
250 ml extra-vierge
olijfolie
4 tenen knoflook
zeezout

Reinetappel

De appels niet schillen!

Bij de plaats van het steeltje de appel halveren en het klokhuis verwijderen.

De appel ruim voor de helft uithollen. De restjes appel mengen met de rode kool.

De uitgeholde appels vullen met de rode kool.

Plaats de gevulde appels in een braadslede en dek af met een met boter ingevet vel bakpapier.

Ongeveer 20 minuten vóór het uitserveren in een oven van 200 gr. opwarmen.

HASSELBACK- AARDAPPEL

Borstel de aardappelen goed schoon!

Snijd de aardappel in plakjes van 1/4 cm. dikte voor 80% in, zodat de plakjes aan de onderkant vast blijven zitten. Handig kan zijn de aardappel tussen twee messen te leggen bij het insnijden..

Leg de ingesneden aardappels ca. 5 minuten in ijswater, zodat de plakjes mooi open gaan staan.

Stop tussen de plakjes wat rozemarijn en leg de aardappels in een braadslede.

Meng de olijfolie met de uitgeperste knoflook.

Overgiet de aardappels met de knoflookolie en wat zeezout.

Bak de aardappelen gaar gedurende 45 minuten in een oven van 200 C afgedekt met alu-folie. Verlaag dit na een kwartier tot 180 C. Check regelmatig de kleur en gaarheid. Daarna nog 10 minuten zonder folie voor de bruine kleur.

UITSERVEREN:

Plaats de getrancheerde eendenborst in het midden van een voorverwarmd bord en bedek met de saus.

Leg aan de ene kant de gevulde appel en aan de andere kant een aardappel. Serveer direct uit.



Secretariat: secretaris@sdge.nl
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE



ng: Sesamparfait met kokos-ijs, mango, mango-mousse en chocolade-tuille

| | |
|---|---|
| <p>Ingrediënten:</p> <p>200 gr. wit sesamzaad 200 gr. honing 4 dl. slagroom 8 eieren 100 ml. witte wijn 120 ml. Amaretto 60 ml. koude koffie 15 ml. vanille-aroma (Dr. Oetker)</p> <p>630 ml. volle melk 240 gr. suiker 2 eidooiers 260 gr. KARA coconutcream 26% vet 210 gr. AROY D coconutmilk 19% vet 1,5 gr. Locust van Unique Products 1,5 gr. Stabilize van Unique Products 2 gr. Cortina emulgatorpasta voor ijs</p> <p>Ingrediënten:</p> | <p>Bereiding:</p> <p>Zet grote ronde borden in de koeling!</p> <p><i>PARFAIT:</i> rooster het sesamzaad in een droge koekepan tot bruin. Maal 140 gr. daarvan fijn in de keukenmachine en zet 60 gr. apart. Laat 140 gr. van de honing in een grote sauspan met dikke bodem in 15 min. op laag vuur karamelliseren. Roer er het fijngemalen sesamzaad en 1 dl. van de slagroom door. Laat 2 min. doorkoken en daarna afkoelen.</p> <p>Klop 6 eierdooiers en 2 eieren met 60 gr. honing, de wijn, de vanille-aroma, 60 ml. Amaretto en de koude koffie met een mixer au-bain-marie flink schuimig. Klop daarna de massa in een bak met ijswater koud.</p> <p>Klop 3 dl. slagroom stijf. Roer de gekaramelliseerde sesamroom door het dooiermengsel. Spatel de stijfgeklopte slagroom er doorheen. Roer de resterende 60 ml. Amaretto en de 60 gr. ongemalen sesamzaad erdoor.</p> <p>Giet het geheel in een grote, platte schaal (voor een groot mogelijk vriesoppervlak) en plaats minimaal 3 uur in de vrieskist in de kelder.</p> <p><i>KOKOS-IJS:</i> (vlgs Jan Boeren) Zet de kom voor het ijs in de vriezer.</p> <p>Alle ingrediënten, behalve de Cortina, samenvoegen, goed mixen en verwarmen tot 80 à 85 graden C (pasteuriseren) Daarna af laten koelen.</p> <p>Cortina aan het roerwerk van de voorgekoelde ijsmachine smeren, de mix toevoegen en er ijs van draaien.</p> <p>Het ijs in de voorgekoelde kom scheppen, een bakpapiertje op het ijs leggen en in de vriezer plaatsen.</p> <p>Bereiding:</p> |
|---|---|



| | |
|---|---|
| <p>3 rijpe mango's</p> | <p><i>MANGO:</i> schil de mango's. Haal met een Pomme Parisienne boortje (drsn. 25mm) 96 (6 per bord) bolletjes vruchtvlees uit de mango's. Bewaar afgedekt in de koeling. De rest van de mango's in stukjes snijden. Pureer met de staafmixer en doe in een spuitfles. Eventueel wat honing toevoegen.</p> |
| <p>250 gr. Callebout Parels puur ijsblokjes</p> | <p><i>CHOCOLADE-TUILLES:</i> smelt de chocolade au- bain- marie en doe in een spuitfles. Vul een kom met ijsblokjes op een laagje water. Spuit de chocolade in willekeurige halen op de ijsblokjes ter grootte van 4 bij 6 cm oppervlak. Laat stollen en verwijder dan de tuille voorzichtig met een mes van het ijs. Dit 16 keer. Bewaar in de koeling.</p> |
| <p>8 eieren 225 gr. suiker 225 gr. bloem 1 citroen 150 gr roomboter zout</p> | <p><i>KAPSELPLAK:</i> eieren, suiker, snufje zout en rasp van de citroen au bain-marie kloppend verwarmen tot zo schuimig mogelijk. Daarna uit het bad nemen en koud kloppen. Gezeefde bloem er doorheen spatelen en vervolgens de gesmolten boter. Het mengsel dun (ong. 5 mm.) uitsmeren op met boter besmeerd bakpapier op een bakplaat. Enkele minuten bakken in de oven op 180 graden. Af laten koelen en 32 rondjes van 3 cm drsn. uitsteken.</p> |
| <p>100 g. gemalen kokos</p> | <p><i>PRESENTATIE:</i></p> <p>Leg 6 mangobolletjes links boven op het ronde bord. Daaronder rechts met de ronde ijstang (50 ml) een bol kokos-ijs op een rondje kapselplak. Links met de ovale ijstang (50 ml) een quenelle sesamparfait op een rondje kapselplak. Hieronder een serie (6?) grote stippen mangomousse. Leg een chocolade- tuille schuin tegen het kokos-ijs. Strooi wat gemalen kokos over het bord.</p> <p>Werk snel en serveer direct uit, want de parfait smelt snel!</p> <p>Het teveel aan mousse in een kommetje op tafel.</p> |



Secretariat: secretaris@sdge.nl
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

