



Menu oktober 2017

Jeannette Peters/Keukenmeiden

Rouleau van tonijn, eendenlever, avocado en appel

*

Kervelvelouté met roodbaars en slakken

**

**Bavette (sous vide) met chimichurrisaus, bospaddenstoelenrisotto en
groententuintje**

**Canneloni van mango met kruidnagelcrème, wortel-sinaasappelgranité en
hangop met vanille**



Vg Rouleau van tonijn, eendenlever, avocado en appel

Ingrediënten	Bereiding
<p>Rouleau 1 kilo tonijn (ingevroren) 500 gr. eendenlever 16 zongedroogde tomaten (sud de sol) half gedroogd 2 Granny Smith appels 2 rijpe avocado's</p>	<p>Rouleau Vries de eendenlever licht aan. Snij de tonijn in 16 dunne plakken (ongeveer 2 mm) van ongeveer 10 x 20 cm. Snij de eendenlever in 16 repen van ongeveer 10 x 5 cm. Snij de appel, en de avocado julienne. Leg de 16 plakken tonijn open en bestrijk met de dressing. Leg hierop de zongedroogde tomaten, appelen avocado. Kruid ruim met zout en peper. Hierop komen de repen eendelever. Deze ook licht kruiden met zout.</p>
<p>Dressing 4 el olijfolie 5 tl ingedikte balsamico 5 tl sojasaus 5 tl citroensap</p>	<p>Dressing Meng balsamico, sojasaus, olijfolie en citroensap. Bestrijk de rouleaux hiermee en rol ze strak in vershoudfolie. Leg ze in de koeling tot een kwartier voor gebruik.</p>
<p>Kruidenolie 11/2 dl. zonnebloemolie 2 bosjes knoflookbieslook 2 bosjesfijnbladige basilicum</p>	<p>Kruidenolie Roer zonnebloemolie en verse kruiden in de blender tot een gladde massa is ontstaan. Zeef het mengsel door een fijne zeef en breng, zo nodig, op smaak met peper, zout en citroensap. Doe de olie over in een spuitflesje.</p>
<p>Oester crème 24 oesters 3 el citroensap Olijfolie 1 gr. Xantana</p>	<p>Oester crème De oesters na opening in een zeef laten uitlekken. Haal de oesters uit de schelp en mix ze met wat olijfolie en citroensap tot een gladde massa. Zeef dit vervolgens door een zeef en zet weg tot gebruik. Indien nodig bij binden met Xantana. De Xantana voorzichtig met een garde doorroeren.</p>
<p>Presentatie 2 Groene oester cress</p>	<p>Presentatie Leg een rouleau op een bordje en werk af met een streepje oester crème aan weerszijden, een paar drupjes kruidenolie en wat groene oester cress</p>



Tg: Velouté van kervel met roodbaars en slakken.

Ingrediënten	Bereiding
<p>Aïgo Boulido 21/2 l water 200 gr. Knoflook 200 gr. Bleekselderij 200 gr. Tomaten</p>	<p>Aïgo Boulido Alle groenten schillen . De sjalotten halveren en de knoflook heel laten. Bleekselderij, tomaten, wortels, venkel en knolselderij in stukken snijden. Alles in de pan met het water doen, samen met de kruiden en de olijfolie.</p>



200 gr. Wortel
 200 gr. Venkel
 200 gr. Knolselderij
 600 gr. Sjalotten
 2 laurierbladeren
 2 stengels basilicum
 2 takjesthijm
 240 ml. Olijfolie
 30 gr. Zeezout

Velouté

4 kleine aardappelen
 klontje zoute boter
 200 gr. crème fraiche
 750 gr. kervel
 4lenteuitjes
 1.8 l. Agio Boulido

Visfond

11/2 kg visgraten
 2,5 l water
 150 gr uien
 100 gr bieslook
 100 gr bleekseledrij
 50 gr venkel
 20 gr zeezout
 3 groene peperkorrels
 1 tomaat
 10 gr gember
 2 takjes dragon
 2 takjes basilicum
 5 verbenablaadjes
 1 laurierblad

Jus de viande

1 kg kippenvleugels
 1 kg kalfsbeenderen
 300 gr uien
 8 gr provencaals zout
 2 l water
 30 gr boter

**Geglacée
 roodbaars**

Langzaam aan de kook brengen en ongeveer 30 minuten laten trekken. Vervolgens pureren in de magimixdoor een doek of fijne zeef passeren.

Velouté

De aardappel schillen en met het lenteuitje in dunne schijfjes snijden. In de boter smoren.. De Agio Boulido erbij doen en tot de helft inkoken. Kervel wassen en kleinsnijden. Kervel toevoegen. Pureren in de MagiMix. Daarna zeven. Crème fraiche toevoegen op het moment van serveren

Visfond

De visgraten goed wassen. De groentes schillen en in grove stukken snijden. Alles in het koude water langzaam aan de kook brengen. Ontvetten en de kruiden toevoegen. De tomaten in vieren snijden, de gember schillen en in plakjes snijden. Beide ingrediënten toevoegen aan de fond. Opkoken en ongeveer 25 minuten laten trekken. Indien nodig ontvetten. Vervolgens door een doek passeren.

Jus de viande

Advies: deze bouillon thuis te maken ivm het lange trekken.
 Kippenvleugels en kalfsbeenderen in stukken hakken. Aanbraden in de boter tot ze goudbruin zijn . De uien in stukken snijden en samen met de beenderen glaceren. Zout toevoegen. Steeds een beetje water toevoegen en opnieuw glaceren. Daarna langzaam inkoken tot 1/3 vocht over is. Vervolgens passeren door een hele fijne zeef of doek en ontvetten.

Geglacée roodbaars

De vis fileren en in 16 gelijke stukken verdelen. De



<p>3 roodbaarsen 200 gr. gezouten boter 3 knoflooktenen 1 onbespoten citroen 80 ml. Jus de viande 80 ml. Visfond 4 gr. gehakte kummel</p> <p>Gebakken slakken 2 blikjes wijngaardslakken 4 jonge knoflooktenen 1 winterwortel een beetje boter olijfolie provencaals zeezout</p> <p>Presentatie</p>	<p>gezouten boter opschuimen en de stukken filet er met de huidkant naar boven inleggen. De knoflookteen en een stukje citroenschil toevoegen. De filets steeds met de boter overgieten tot de juiste gaarheid. De visfond en de jus de viande erbij doen. De filets eruit nemen. Het vocht sterk reduceren en passeren. Een beetje gehakte kummel toevoegen en de filets met het ingekookte vocht glaceren.</p> <p>Gebakken slakken De knoflookteen schillen en in 12 dunne schijfjes snijden. De wortel schillen en in lange julienne snijden met de spirella. De slakken in boter en olijfolie bakken. De knoflookschijfjes knapperig bakken en daarna de wortel-julienne toevoegen en knapperig bakken. Op keukenpapier te drogen leggen en kruiden met wat kruidenzout.</p> <p>Presentatie Schenk de velouté in een bord. Leg de geglaceerde roodbaarsfilet in het midden van de velouté. Leg aan twee kanten een wijngaardslak met daarop een knoflookschijfje en wat worteljulienne</p>
---	--



Secretariat: secretaris@sdge.nl
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALES





Hg Carnaasada met chimichurrisaus, bospaddenstoelenrisotto en groententuintje

Ingrediënten	Bereiding
<p>2 kg bavette 12 gr. gemalen komijn zout en vers gemalen peper.</p>	<p>Verwarm het waterbad voor op 52 C. De bavette overdwers in 15 cm brede stukken snijden. Bestrooi de stukken vlees gelijkmatig met komijn en dan met zout en peper. Stop ze in een sousvidezak en vacumeer. Doe de zak in het water zodra deze de goede temperatuur heeft bereikt en laat het vlees hierin in minimaal 1 uur de gewenste gaarheid krijgen.</p>
<p>Chimichurrisaus 10 tenen knoflook, 4 sjalotjes 3 matig hete rode chili-peper 12 gr. zout 2 dl rodewijnazijn 3,5 dl extra vergine olijfolie 75 gehakte verse oregano 40 gr gehakte verse koriander 40 gr gehakte verse gladde peterselie 12 gr. gemalen komijn 12 gr. vers gemalen zwarte peper</p>	<p>Chimichurrisaus Hak de knoflook fijn. Snipper de sjalot en verwijder de zaadjes uit de chilipeper en hak deze daarna fijn. Doe knoflook, sjalot, chilipeper, zout en azijn in een kom en meng goed. Laat het mengsel minimaal 10 minuten staan. Roer de olie, oregano, koriander, peterselie, komijn en zwarte peper erdoor. Voeg zo nodig zout toe. Haal het vlees uit de pan en uit de zak. Dep goed droog. Druppel er 2 eetlepels van de chimichurrisaus over en wrijf het met je handen gelijkmatig in het vlees. Verhit een grillpan op middelhoog vuur. Leg de stukken vlees in delen in de pan en schroei ze in 1 minuut per kant aan tot ze mooi goudbruin zijn. Leg ze op een plank, dek af met alufolie en laat 5 minuten rusten. Snijd het vlees dwars op de draad en lepel er wat van de saus over.</p>
<p>Bospaddestoelenrisotto 500 gr. arborio 11/2 l. kippenbouillon van poeder 3 tenen knoflook 400 gr. gemengde bospaddenstoelen 150 gr Parmezaanse kaas 2 uien olijfolie Peper, zout</p>	<p>Bospaddestoelenrisotto Snipper het uitje. Rasp de parmezaanse kaas. Verwarm het uitje en de knoflook tot ze glazig zijn in een beetje olijfolie. Voeg de rijst toe en laat kort meebakken. Schenk de kippenbouillon erop, breng aan de kook en roer even door en dek de pan af met een deksel. Zet de pan 10 minuten in de oven op 160 C. Haal de pan uit de oven, laat even afkoelen. Borstel de paddestoelen schoon en snij de paddestoelen duxelles. Een paar paddestoelen in grote stukken snijden en apart houden voor op de risotto. Bak allen paddestoelen mooi bruin. Voeg de rijst toe en laat alles doorwarmen. Roer als de rijst warm is de kaas erdoor en eventueel</p>



<p>Mousseline van gele wortel 1250 gr gele wortel 150 gr boter, peper, zout 15 gr sushi-zaijn Iets kippenbouillon</p> <p>Groentetuintje 16 groene asperges 16 broccoliroosjes 16 radijsjes 16 oranje worteltjes 2 courgettes 8 schorseneren Beetje kippenbouillon</p> <p>Presentatie paddenstoelen trompet de mort</p>	<p>nog wat kippenbouillon mocht de rijst te stevig zijn. Kruiden met zout en peper.</p> <p>Mousseline van gele wortel Schil de wortel en snijd ze in grove stukken. Stoom ze in ongeveer 20 min. gaar in de stoomoven en druk ze door een zeef, zodat er zo weinig mogelijk vocht in de wortelen blijft. Pureer met de rest van de ingrediënten in de blender of met een staafmixer. Eventueel wat kippenbouillon toevoegen. Vul er een spuitzak mee.</p> <p>Groentetuintje Maak de groenten schoon en snijd ze zo, dat ze, bij het opdienen in de mousseline rechttop kunnen blijven staan Kook ze afzonderlijk op de juiste gaarheid. Direct afkoelen in koud water. De courgettes in halve maanvorm snijden. Warm vlak voor het serveren de groenten op in kippenbouillon met boter, zout en peper, dit kan in de stoomoven op 120 C en 100% vocht.</p> <p>Presentatie Neem grote ronde borden. Spuit aan de bovenkant wat wortelmousseline. Drappeer daarop de verschillende groenten zodat een mooi, kleurrijk geheel ontstaat. Plaats rechtsonder de risotto, gebruik hiervoor een ring. Dek af met een paar paddestoelen. Linksonder komt het stuk bavette met de chimichurrisaus.</p>
---	--





Ng Canneloni van mango met kruidnagelcrème, wortel-sinaasappelgranité en hangop met vanille en een tuile

Ingrediënten	Bereiding
<p>Hangop 1 1/2 dl hangop Merg uit 2 vanillestokjes 2 el Poedersuiker 1 1/2 dl slagroom</p>	<p>Bereiding</p> <p>Er moet een grote glazen schaal direct bij binnenkomst in de vriezer geplaatst worden voor de granité.</p> <p>Hangop Vermeng de hangop met vanillemerg, poedersuiker naar smaak en de opgeklopte slagroom zodat hij lobbijg wordt</p>
<p>Wortel-sinaasappelgranité 4 dl sinaasappelsap 110 gr witte basterdsuiker 4 gr.gelatineblaadje 1st 4 dl wortelsap</p>	<p>Wortel-sinaasappelgranité Zet een glazen schaal in de vriezer. Week de gelatine in koud water. Breng voor de granité de helft van het sinaasappelsap met de suiker aan de kook. Roer als de suiker is opgelost de uitgeknepen gelatine door het sap en laat afkoelen. Roer er de rest van het sinaasappelsap en het wortelsap door. Doe massa over in de koude glazen schaal. Vries de massa in en roer tussentijds regelmatig.</p>
<p>Kruidnagelcrème 1 dl melk 1 dl slagroom 12 kruidnagels 50 gr suiker 8 gr gelatine 2blaadjes 80 gr eidooier 30 ml slagroom 1 1/4 dl geslagen slagroom</p>	<p>Kruidnagelcrème Breng voor de kruidnagelcrème de melk met de room, de gekneusde kruidnagels en de suiker aan de kook en laat op laag vuur trekken. Week ondertussen de gelatine in koud water. Roer de eierdooiers los en voeg al roerende de kruidnagelmelk toe, laat de vla op laag vuur binden en roer de uitgeknepen gelatine er door. Zeef de kruidnagels uit de vla en laat hem afkoelen. Roer er een scheutje slagroom door en laat de vla opstijven tot hij lobbijg is. Spatel de geklopte room er door, doe deze crème in een spuitzak met een glad mondstukje en laat hem in de koelkast verder opstijven.</p>
<p>Cannelonis 8 grote rijpe mango's suiker</p>	<p>Cannelonis Snijd een paar geschilde mango's in 32 dunne plakken op de snijmachine op stand 5. Leg steeds 2 plakken dakpansgewijs op elkaar op een velletje vershoudfolie. Snijd de plakjes langs de randen glad af, spuit de kruidnagelcrème erop en rol het geheel strak op (in folie). Snijd de overige mango's in mooie brunoise. Breng de mangoafsnijdsels aan de kook met 2 dl water en wat</p>



<p>Tuiles 2 eiwitten 120 gr. poedersuiker 20 gr. vanillesuiker 120 gr. bloem 100 gr. boter Mespunt zout</p> <p>Presentatie muntblaadjes</p>	<p>suiker en laat 10 minuten zachtjes koken. Pureer de massa in een blender en giet de jus door een zeef.</p> <p>Tuiles Verwarm de oven voor op 200 C. Smelt de boter. Klop het eiwit los met de poedersuiker. Roer met een spatel vanillesuiker, zout en de gezeefde bloem erdoor. Tot slot de gesmolten boter. Laat het beslag een half uurtje rusten. Smeer met de bolle kant van een lepel het beslag in hele dunne cirkels op een met bakpapier bedekte bakplaat. Bak ze 4-5 minuten in de voorverwarmde oven. Haal ze uit de oven en rol ze meteen rond een ronde stok.</p> <p>Presentatie Leg op vier borden in het midden 1 canneloni. Schep er hangop quenelles naast met hier en daar een blokje mango en napeer met de mangojus. Leg er een tuile bij. Verdeel als laatste de granité over de canneloni (garneer me een muntblaadje) en serveer direct.</p>
---	--



Secretariat: secretaris@sdge.nl
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALES





Secretariat: secretaris@sdge.nl
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALES