



Menu: JUNI 2016 – TAPAS – PAELLA – CREMA

Naam chef: Hugo Grunder – groep 7even-Up

Tapas y sangria (*)

- 1 Sangria**
- 2 Tortilla**
- 3 Dadels**
- 4 Manchego y membrillo**
- 5 Groene Gazpacho**
- 6 Asperge-prosciutto-rolletjes**
- 7 Gevulde pijlinktvisringen**
- 8 Gegrilde sardientjes met komkommer**

() gerechten 1 t/m 4 als één gang (evt. gerechten 2 t/m 4 op één bord)
uitserveren, zo ook gerechten 5 t/m 8 (zie foto voor opmaak)*

*

Vongole

**

Paella

NG: Crema Catalana



VGⁿ : Tapas y sangria

1. Sangria

Ingrediënten:	Bereiding
2 citroenen 2 sinaasappels 90 g bruine suiker 90 ml wodka 90 ml Cointreau 90 ml jenever 120 ml limonade (met prik, zoals Fanta) 120 ml fruitsap (zoals Minute Maid) 300 ml ananassap 300 ml vers sinaasappelsap 2 scheppen ijsklontjes 2 flessen droge, rode, Spaanse wijn	Laat de rode wijn koud worden in de koeling. Schil en snijd daarna de citroenen en sinaasappels in schijfjes. Doe de schijfjes citroen en sinaasappel samen met de bruine suiker in een grote serveerkom. Giet de wodka, Cointreau, jenever, limonade, fruitsap, ananassap en het sinaasappelsap erbij. Voeg de rode wijn toe. Roer goed om tot alle suiker is opgelost. Zet koud tot gebruik. Voeg vlak vóór het uitserveren de ijsklontjes (<i>liggen beneden in de vriezer</i>) toe. Serveer in meerdere kannen op tafel.

2. Tortilla

Ingrediënten:	Bereiding
8 eieren 2 uien 2 tenen knoflook 1 kilo aardappelen (vastkokend) 200 ml olijfolie 2 TL zout peper naar smaak	Snijd de uien in ringen, knijp de knoflook fijn, snijd de aardappels in dunne plakjes. Bak de aardappelschijfjes in 1 deciliter olijfolie in 20 minuten in een pan met antiaanbaklaag gaar. Keer ze af en toe. Laat ze uitlekken en bestrooi met zout. Fruit de uien in wat olijfolie zachtjes tot ze goudgeel zijn, doe na één minuut de knoflook erbij. Laat ze ook uitlekken. Klop de eieren een beetje op met 1 theelepel zout en wat peper. Schep de aardappelschijfjes en de ui erdoor. Bak <u>twee</u> tortilla's: Verhit 100 ml olijfolie in een grote pan met antiaanbaklaag . Giet de helft van het eimengsel erin en maak de bovenkant voorzichtig plat (even de uitstekende aardappelstukjes terug duwen). Zet het vuur laag en laat 3 minuten garen. Keer dan de tortilla, door de tortilla uit de koekenpan op een groot deksel te laten glijden en vervolgens de koekenpan omgekeerd op het deksel te houden. Dan keer je het geheel om. Laat weer 3 minuten garen. Zo ook de tweede tortilla. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Snijd elke tortilla in 8 punten.



3. Dadels

Ingrediënten:	Bereiding
120 g pittige chorizo 16 zachte, grote, verse dadels 200 g, in plakken gesneden, bacon	<p>Snijd de uiteinden van de chorizo en snijd het worstje in plakken van 2 centimeter. Snijd deze in de lengte doormidden en nog eens, zodat er 16 “stokjes” overblijven.</p> <p>Ontdoe de dadels van hun pit.</p> <p>Doe in iedere dadel een stukje chorizo en sluit de dadel er omheen.</p> <p>Snijd de bacon overdwars in vierkanten. Wind een reep bacon om iedere dadel en zet, zo nodig, vast met een cocktailprikker.</p> <p>Zet de dadels in een droge koekenpan met de naad van de bacon naar beneden en bak ze. Gebruik eventueel wat olie indien de bacon weinig vet bevat. Blijf de pan schudden tot de bacon goudbruin is. Draai ze dan om en laat de andere kant bruinen.</p> <p>Laat uitdruipen op keukenpapier.</p> <p>Serveer direct op meerdere borden. <i>(of samen met gerechten 2 en 4 op één bord)</i></p>

4. ‘Manchego y membrillo’

Ingrediënten:	Bereiding
500 g Manchego-kaas 400 g snijdbare kweeperengelei (Membrillo)	<p>Snijd de korst van de kaas, snijd er driehoekjes van met één centimeter dikte.</p> <p>Snij de kweeperengelei op dezelfde manier in gelijke driehoekjes en leg ze op de kaas.</p> <p>Opdienen op kamertemperatuur, op meerdere borden. <i>(of samen met gerechten 3 en 4 op één bord)</i></p>



5. Groene Gazpacho

<p>Ingrediënten:</p> <p>Voor de Gazpacho: 4 komkommers geschild en in plakjes 4 rijpe avocado geschild en in stukken 120 ml witte wijnazijn 240 ml yoghurt 4 teen knoflook in stukjes 60 ml goede olijfolie 3 TL zout 200 ml koud water versgemalen zwarte peper</p> <p>verse kruiden zoals bieslook, koriander of basilicum</p> <p>32 kerstomaten gehalveerde</p> <p>Voor de gamba's: 60 ml olijfolie 10 knoflooktenen 1 gedroogde chilipeper 15 ml cognac 32 kleine, rauwe gamba's bosje platte peterselie</p>	<p>Bereiding</p> <p>Doe de komkommer, avocado, azijn, yoghurt, knoflook, zout, water en olijfolie in een blender, keukenmachine of gebruik de staafmixer. Pureer tot een mooie gladde soep. Proef en roer er naar smaak grove zwarte peper door. Doe de fijn gesneden, verse kruiden in de soep en proef. Doe de soep in de amuseglasjes en zet ze minimaal 1 uur in de koelkast.</p> <p>Maak de gamba's schoon. Gebruik de schillen en koppen voor de bouillon van de paella. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Verwarm de olie in een koekenpan op halfhoog vuur en bak de knoflook 2 minuten. Voeg de gamba's en de chili toe en bak aan elke kant 3 minuten. Voeg de cognac toe en laat nog een minuut bakken. Pas op dat de knoflook niet te bruin wordt of zelfs aanbrandt!</p> <p>Afwerking en uitserveren Hak de peterselie fijn.</p> <p>Plaats 2 gamba's een bordje. Voeg wat peterselie toe. Serveer de gazpacho in het koude amuseglas ernaast. Plaats er vier halve kerstomaten naast.</p> <p><i>Serveer dit samen met gerechten 6 t/m 8 op één groot bord.</i></p>
---	---



6. Asperge-prosciutto-rolletjes

Ingrediënten:	Bereiding
<p>16 plakjes prosciutto (b.v. sappige Serrano) 64 groene asperge-tips 120 g boter gesmolten 80 g Parmezaanse kaas, geraspt Verse nootmuskaat, geraspt 1 citroen</p>	<p>Verwarm de oven voor op 180 gr. C. Snijd elk plakje prosciutto in tweeën. Verwijder de uiteinden van de asperges, zodat elke asperge ongeveer 9 cm lang is. Breng in een pan licht gezouten water aan de kook, voeg de asperges toe en kook ze ongeveer 1 minuut, zodat ze wat zachter worden.</p> <p>Laat de asperges uitlekken en dep ze droog. Bestrijk ze met de gesmolten boter en wentel ze door de Parmezaanse kaas. Wikkel twee asperge-tips in één half plakje prosciutto.</p> <p>Neem een ovenschaal waarin de asperges in één laag passen. Vet de schaal in met gesmolten boter. Leg hierin de aspergerolletjes. Strooi er de rest van de Parmezaanse kaas, nootmuskaat en grof gemalen zwarte peper over. Bak het geheel 7 minuten.</p> <p>Besprenkel de rolletjes met wat vers citroensap. <i>Serveer 2 rolletjes samen met gerechten 5, 7 en 8 op één groot bord.</i></p>

7. Gevulde pijlinktvisringen

Ingrediënten:	Bereiding
<p>6 hele inktvissen (lichaamszak ca. 20 cm; voldoende groot voor 32 ringen) 4 slablaadjes 4 vellen nori (zeewier) Cocktailprikkers 125 ml lichte sojasaus 125 ml water 30 g suiker</p>	<p>Trek de tentakels los van de kop en snijd ze eraf. Verwijder het vel van de tentakels en de lichaamszakken en was grondig schoon.</p> <p>Schenk kokend water over de slablaadjes en giet ze direct af; ze moeten zacht zijn. Wikkel de tentakels (met peper en zout) in de slablaadjes en dan in de vellen nori. Verzegel met water.</p> <p>Stop de tentakelpakketjes in de lichaamszakken en zet ze vast met een cocktailprikker.</p> <p>Meng sojasaus, water en suiker in een steelpan en verwarm zachtjes. Voeg de inktvispakketjes toe en laat ze afgedekt in ca. 15 minuten zachtjes gaar worden. Eventueel tussentijds omdraaien wanneer ze niet volledig onder staan.</p> <p>Giet ze af en laat ze in de koelkast koud worden.</p> <p>Snij de inktvissen in totaal in 32 plakken <i>Serveer 2 ringen samen met gerechten 5, 6 en 8 op één groot bord.</i></p>



8. Gegrilde sardientjes met komkommer

Ingrediënten:	Bereiding
<p>16 sardines (met filets van ~12 cm) 30 ml olijfolie 30 ml plantaardige olie 30 ml citroensap 2 teentjes verse knoflook, in plakjes 1 EL verse oregano 1 zoete komkommer ½ TL suiker</p>	<p>Snijd de kop van de sardines. Snijd ze open en verwijder de hoofdgraten. Leg de helft (16) van de sardinefilets naast elkaar in een niet-metalen schaal. Meng de oliën, citroensap, knoflook en oregano en giet de helft hiervan over deze filets. Leg hierop de andere helft van de filets en giet de rest van het olie-mengsel erover. Zet de schaal afgedekt met plasticfolie gedurende 30 minuten in de koelkast.</p> <p>Snijd met een dunschiller 16 lange reepjes van de komkommer. Snijd ze doormidden tot 32 reepjes, die net zo lang zijn als de sardinefilets.</p> <p>Verdeel de reepjes komkommer zo plat mogelijk over een vergiet en bestrooi ze met de suiker en wat zout. Laat het geheel 15 minuten staan, zodat het vocht eruit trekt. Verwarm de grill voor. Was de komkommer goed en dep de reepjes droog met keukenpapier. Leg 1 reepje komkommer op de binnenkant van elke sardinefilet en maak er een rolletje van. Steek er een cocktailprikker door.</p> <p>Gril de sardines in één keer in de elektrische oven aan de kopse kant van het fornuis op 300 graden bovenwarmte, gaar.</p> <p><i>Serveer 2 warme rolletjes samen met gerechten 5 t/m 7 op één groot bord.</i></p>



Secretariat: secretaris@sdge.nl
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALES





TG: Vongole

Ingrediënten:	Bereiding
200 ml vergine olijfolie 2 uien, gesnipperd 2 rode paprika's, in stukjes 8 tomaten, in blokjes 1 bleekselderijstengel, in stukjes 4 knoflookteentjes 2 kg vongole, schoongemaakt en zonder zand 400 ml witte, droge wijn 2 EL kleingesneden verse, aromatische kruiden (tijm, rozemarijn en marjolein) Zout en peper Bosje peterselie	Vongole meerdere keren in een vergiet met koud water spoelen totdat <u>alle</u> zand er uitgespoeld is! Doe olie, ui, paprika (evt. geschild), bleekselderij en knoflook in een grote pan. Bak het mengsel gedurende 5 minuten op hoog vuur en roer steeds om aanbranden te voorkomen. Ontdoe ondertussen de tomaten van de zaadlijsten en snijd in blokjes. Voeg de tomaten, vongole, witte wijn, verse kruiden en zout en peper toe en kook afgedekt tot de schelpen opengaan. Roer steeds, zodat alles gelijkmatig gaar wordt. Serveer de vongole in voorverwarmd kom-bord. Garneer met een takje peterselie.



HG: Paella

Ingrediënten:

16 kippendijen
 (uitgebeend)
 300 g hamlappen
 300 g chorizo
 2 hele inktvissen
 500 g zeewolf
 500 g rauwe ongepelde
 gamba's
 2 kg mosselen in de
 schelp
 kaasdoek

Bereiding:

Snijd de hamlappen en chorizo in blokjes van 1 cm.
 Maak de inktvissen schoon en snijd de inktvis in ringen. Snijd
 de zeewolf in blokjes van 1 cm.

Pel de gamba's, verwijder de koppen. Doe de koppen en de
 schubben in een sauspan en bedek met water. Breng aan de
 kook en laat 10 minuten zachtjes koken. Haal van het vuur en
 zeef in een pan.

Spoel de mosselen onder koud water en verwijder de mosselen
 met een kapotte schelp. Doe de mosselen in een pan met een



2 uien
 4 tenen knoflook
 4 grote rijpe tomaten
 2 rode paprika's
 800 g paella-rijst
 (Arroz Bomba)
 35 draden saffraan
 250 g diepvries
 doperwten
 olijfolie
 kippenbouillon (*poeder
 oplossen in water*)

VOOR DE
 GARNERING:
 bosje platte peterselie
 3 citroenen
 2 paella-pannen (ø 38
 cm)

klein beetje water, deksel op de pan en kook op hoog vuur totdat alle schelpen open staan. Haal de mosselen uit de pan met een schuimspaan, gooi de nog dichte weg. Bewaar het kookvocht.

Verwijder al het mosselvlees uit schelpen, maar bewaar 40 mosselen in hun schelp. Giet het kookvocht (liefst met een kaasdoek) door een zeef bij de garnalenbouillon.

Voeg genoeg kippenbouillon toe zodat je in totaal 2,5 liter bouillon hebt. Zet de pan op het vuur en laat zachtjes trekken totdat gebruik.

Snipper de uien en knoflook. Snij de tomaten in grove stukken. Snijd de paprika's doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd in dunne repen. Doe 2 eetlepels van de visbouillon in een schaalje en week daarin de saffraan (20 draden).

Voor dit gerecht wordt de grote paella-pan (uit het schuurtje) gebruikt. Ook de bijpassende grote gasbrander.

Wanneer gasfles leeg is: dat graag melden!

Zet de grote paella-pan op hoog vuur, verwarm 30 ml olijfolie en bak de kippendijen (met zout en peper) in het midden van de pan zodat ze kleuren. Zet ze daarna 10 minuten in een oven van 180 graden. Bewaar in warmhoudkast.

Voeg weer 30 ml olijfolie toe, verwarm en bak de inktvisringen en de zeewolf 2 minuten in het midden van de pan. Haal de vis met alle sappen uit de pan en bewaar.

Verwarm wederom 30 ml olijfolie en bak de ham, chorizo gedurende 4 minuten in het midden van de pan. Haal het vlees uit de pan en bewaar.

Verwarm tot slot 30 ml olijfolie en bak de ui, knoflook en paprika 6 tot 7 minuten. Voeg de tomaten toe en bak 2 minuten.

Voeg dan 800 g rijst toe, roer goed door zodat de rijstkorrels zijn bedekt met de olie, en bak zo 2 tot 3 minuten. Voeg dan zoveel warme bouillon toe dat de rijst net onder staat. Voeg de doperwten en saffraan toe. Breng op smaak en vermeng goed. Voeg dan de inktvis, zeewolf, rauwe garnalen, ham, chorizo en kippendijen toe.

Dek de pan goed af met aluminiumfolie en kook op laag vuur ongeveer 15 minuten.

Voeg de gekookte mosselen toe (vlees en met schelp), bedek weer met folie en laat nog 5 minuten zachtjes koken. Roer af en toe door. Voeg als het vocht volledig is verdampt en opgenomen nog wat bouillon (of water) toe. Het vocht moet uiteindelijk helemaal opgenomen zijn en de rijst zacht en vochtig.

Zet het vuur uit en laat bedekt 5 minuten rusten.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Hak de peterselie fijn. Snijd de citroenen in plakjes en snijd die half in.

Bestrooi de paella met de peterselie en schuif de citroenschijven op de rand van de pan.

Dit gerecht wordt in buffet-vorm geserveerd. Een ieder neemt middels zelfbediening de gewenste hoeveelheid uit de pan.





NG: Crema Catalana

Ingrediënten:	Bereiding:
VOOR DE CREMA: 90 g maïzena 1,5 liter volle melk 1 citroen 1 kaneelstokje 12 grote eidooiers 250 gr fijne kristalsuiker	Rasp de schil van de citroen in lange repen. Maak een papje van de maïzena en 6 eetlepels koude melk. Breng de rest van de melk, met de citroenschil en het kaneelstokje in een grote pan net aan de kook. Klop van de eidooiers en de suiker een bleke crème in een kom. Roer het maïzenapapje erdoor. Roer er vervolgens een soeplepel hete melk door. Haal de citroenschil en het kaneelstokje uit de hete melk en roer flink kloppend het dooiermengsel erdoor.
VOOR DE GARNERING: Rietsuiker	Breng alles langzaam tegen de kook aan en <u>blijf</u> roeren tot het mengsel een crème (binding is essentieel) is geworden! Let op: blijf ook constant roeren om aanbranden en schiften te voorkomen.
	Giet de crème in 16 ramequins of aardewerken schaaltes. Laat afkoelen en zet in de koeling tot gebruik.
	UITSERVEREN: Haal de crème uit de koeling en bestrooi vlak voor het opdienen met 2-3 theelepels rietsuiker per schaalte en schud voorzichtig om de suiker gelijkmatig te verspreiden. Karamelliseer de suiker met een brander donkerbruin.
	Zet het schaalte op een bord en serveer het met het bijpassende drankje.