



**Menu maand mei 2016**

**Rinie Kuipers**

**Witte asperges met tuinbonen en zalmdobbelsteentjes.**

\*

**Venkelcreme met langoustines en vanille.**

\*\*

**Haantje- en Kikkerboutjes met gebakken knoflook.**

\*\*\*

**Feuilletée met ijs van keizerinnerijst**

\*\*\*\*



## Witte asperges met tuinbonen en zalmdobbelsteentjes

<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding</b>
<p>82 asperges AA+                      1,2 kg tuinbonen vuil                      400 gram gerookt zalmhaasjes</p>	<p>Schil de asperges dubbel en uiteinden afsnijden, stoom deze beetgaar, 9 minuten bij 100 °C/100% vocht en laat 2 a 3 minuten nagaren.(over twee schalen verdelen)</p> <p>Snijdt de punten op 5 cm en de rest in stukken van 1 cm. Houd deze warm.</p> <p>Dop de bonen dubbel en blancheer in kokend water en haal ze naar een paar seconden uit de pan in ijswater. Pel ze en zet lauwwarm weg.</p> <p>Snijdt de zalm in blokjes(zelfde formaat als tuinbonen)</p>
<p><b>Botersaus</b>                      400 gram roomboter                      2 el crème fraîche                      1 fles Chardonnay Savion blanc(cold vermented)                      6 sjalotten                      3 el witte wijnazijn                      3 el water</p>	<p><b>Botersaus</b>                      Meng de boter met crème fraîche in de mixer of keukenmachine en zet koud weg.                      Snijd de sjalotten zeer fijn en meng met witte wijn en azijn. Breng aan de kook, kook zachtjes in en voeg dan water toe.                      Haal van vuur en zeef de vloeistof maak er door toevoeging van stukjes koude botermengsel een saus van. Klop een paar minuten. Maak op smaak met peper en zout.</p>
<p><b>Opmaak</b>                      1 bosje bieslook</p>	<p><b>Opmaak</b>                      Diep warm bord, verdeel de asperges stukjes met de hollandaisesaus over de borden dan tuinbonen en blokjes zalm over de borden.                      Leg de asperge punten er bovenop.</p>



Secretariat: [secretaris@sdge.nl](mailto:secretaris@sdge.nl)  
**SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALES**





## Venkelcrème met langoustines en vanille.

<p><b>Ingrediënten</b></p> <p><b>Langoustines</b>                  16 grote verse langoustines                  3 st.vanillestokjes                  150 gr zonnebloemolie</p> <p><b>Venkelcrème</b>                  3 sjalot                  6 venkels                  Zonnebloemolie                  3 tk. Tijm                  60 ml Pernod                  1,5 ltr kippenbouillon                  3 steranijs                  3 dl melk                  3 dl room                  peper en zout</p> <p><b>Venkelsalade</b>                  6 minivenkels                  Ijsblokjes of koud water                  2dl olie                  3 plak casinobrood                  zout</p>	<p><b>Bereiding</b></p> <p>Langoustines                  Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal. Laat het staartje eraan.                  Snijd de vanille open en schrap het merg eruit. ( bewaar de stokjes voor de crème)                  Laat het vanillemerg in de olie minstens een uur trekken.                  Bestrijk de langoustines ruim met de olie en laat marineren.                  Bak de langoustines vlak voor het uitserveren.</p> <p>Venkelcrème                  Pel de sjalot en snipper fijn. Snijd de venkel ook klein.                  Verhit in een pan een beetje zonnebloemolie en fruit hierin de sjalotten, de venkel en de tijm. Blus af met de Pernod en laat indampen. Voeg de vanillestokjes, de bouillon, steranijs en melk en room toe.                  Laat gedurende 20 minuten zachtjes trekken. Verwijder de vanillestokjes. Blender de crème met de staafmixer fijn en passeer door een fijne zeef. Breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Venkelsalade                  Snijd de venkel heel fijn op de mandoline en leg deze in ijskoud water.. Vlak voor het uitserveren de venkel aanmaken met olie en zout.</p> <p>Snijd kleine blokjes van van het casinobrood en meng deze met de olie en het zout. Bak de blokjes in een teflonpan krokant.</p> <p>Opmaak                  Leg de venkelsalade in een warm bord. De warme crème hier omheen schenken.                  Leg per bord een langoustine en strooi er wat croutons over</p>
---	---



### Maiskip en Kikkerboutjes met gebakken knoflook.

Ingrediënten	Bereiding
<b>Maiskip</b> 8 stuks Maishaantjes(600gr/st) 12 sjalotten 1 l gevogeltebouillon 0,7 l witte port 200 gr boter	<b>Maiskip</b> Fileer de haantjes, bout en suprême, het vel laten zitten. Karkas en vleugels voor de bouillon. (eerst met de bouillon beginnen) Snipper de sjalot. Peper en zout de kieldelen en braad de borstjes goudbruin aan in een koekepan, dan op een rooster leggen tot ½ uur voor uitserveren. Braad in dezelfde pan de boutjes goudbruin. Verwijder het meeste vet uit de pan en voeg de boutjes weer toe. Voeg ook toe de gesnipperde sjalot, de witte port en de gevogeltebouillon toe en zet de pan in een oven van 200 gr gedurende 30 à 40 min.





<p><b>Gevogelte bouillon</b>  1 soepkip  1 prei  2 ui(met schil)  Stengel bleekselderij  Takje tijm  2 laurierblaadjes  4 foelieblad heel  5 witte peperkorrels,  gekneusd</p> <p><b>Knoflook</b>  12 bolle knoflook met  het paarse label  500 gram grof zeezout</p> <p><b>Kikkerbilletjes</b>  48 paar kikkerbilletjes  (3 pak)  1 bosje bieslook</p> <p><b>Brood</b>  2 st rustiek brood  diepvries</p> <p><b>Opmaak</b>  2 bakjes Affila cress</p>	<p>Controleren op gaarheid. Haal de bouten uit de pan en zet warm weg.(pas op voor uitdrogen)  Kook de saus in tot de gewenste dikte. Maak eventueel af met wat beurre manié</p> <p>Gevogelte bouillon  Oven voorverwarmen tot 250°C de haantjes karkassen en de vleugels in hete elektro oven zetten en op 180°C zetten, +/- 20 minuten tussentijds controleren.  Doe de soepkip en de overige ingrediënten in de snelkookpan.  Vul aan met water. Je moet 2 ½ ltr bouillon hebben.  Kook 35 minuten.  Koel de snelkookpan onder koudwaterkraan af.</p> <p>Zeef de bouillon en ontvet. 1 ltr gaat naar de saus en 1½ ltr bouillon gaat naar de venkelcreme.</p> <p>Knoflook  Leg een laagje grof zout in een vuurvaste schaal.  Leg daarop de ongepelde knoflooktenen en zet ze in de oven van 180°C, ± 30 min  Controleer de mate van gaarheid en haal ze uit de oven als ze gaar zijn.  Houd warm.</p> <p>Kikkerbilletjes  Knip de bieslook fijn.  Verdeel de kikkerbilletjes in drie porties. Bestrooi de kikkerbilletjes met peper en zout en braad ze in drie pannen met geklaarde boter.(niet te veel in een keer)  Strooi er fijngehakte bieslook over.</p> <p>Tijdens het bakken van de kikkerbillen de suprêmes op 200 gr in de oven doen gedurende 10 minuten</p> <p><b>Brood</b>  Bak het brood af en serveer apart bij met gezouten boter.  Haal de saus door een fijne zeef en proef op peper en zout en monteer met koude boter.</p> <p>Opmaak  Leg de stukken kip in het midden van de bord met de saus en leg er een krans van, kikkerbilletjes en gebakken knoflook omheen.(afwisselend) Garneer met cress</p>
--	--



Secretariat: [secretaris@sdge.nl](mailto:secretaris@sdge.nl)  
**SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALES**





## Feuilletée met ijs van keizerinnerijst:

Ingrediënten	Bereiding
<p><b>Rijstijs</b>                  2 volle melk                  6 vanillestokjes (madagascar)                  250 gr rijst                  250 gr fijne suiker                  60 gr gekonfijte vruchten.                  2 citroen                  3 sinaasappel</p>	<p><b>Rijstijs</b>                  Was de sinaasappel en citroen, rasp de schil van beide vruchten. Snijd de vaillestokjes open en haal het merg eruit .Doe de melk met de geraspte citroen- en sinaasappelschillen, de opengesneden vanille stokjes en het merg aan de kook brengen. De rijst er bij doen en 20 minuten nopzacht vuur laten koken. De suiker erdoor roeren en oplossen.                  Na het koken door een zeef gieten.                  Snijd de gekonfijte vruchtjes fijn. Aan het opgevangen vocht 6 eetlepels van de gekookte rijst en de gekonfijte vruchten toevoegen.                  Goed laten afkoelen en ijs draaien in de vriezer wegzetten.  <b>Let op: er kan maar maximaal 1 liter vloeistof in de nieuwe ijsmachine gedaan worden, indien meer vloeistof dan twee keer draaien.</b></p>
<p><b>Aardbeien</b>                  3 kg aardbeien                  200 ml crème fraîche                  200 gr fijne suiker                  1 sinaasappel                  100 gram roomboter</p>	<p><b>Aardbeien</b>                  De aardbeien wassen dan schoonmaken. Hiervan 2 kg voor de opmaak gebruiken(mooi bord met schijfjes) en de rest met de mixer pureren.                  In een pan de crème fraîche verwarmen. Suiker en geraspte sinaasappelschil toevoegen.                  De aardbeienpuree bij de crème fraîche en suiker massa doen en langzaam verhitten, zonder te koken.                  En de koude boter in vlokjes er door roeren.</p>
<p><b>Wontonplakjes</b>                  32 plakken wontondeeg                  poedersuiker                  kaneelpoeder</p>	<p><b>Wontonplakjes</b>                  De wontondeegplakjes rond uitsteken (6 cm) en in 160 gr.hete olie frituren.                  De plakjes direct met poedersuiker bestrooien en kaneel bestuiven.</p> <p><b>Opmaak</b>                  De aardbeien in schijfjes snijden.                  Op het bord eerst de saus, dan de aardbeien en daarop een bolletje ijs tussen twee deegplakjes leggen.</p>





Secretariat: [secretaris@sdge.nl](mailto:secretaris@sdge.nl)  
**SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALES**

