



## **Menu April 2017**

**Wim Smit  
Groep 5**

\*

**Rode mul met zoetzuur, komkommer en kokkeltjes**

\*\*

**Kreeft met Garam Masalajus**

\*\*\*

**Sukade met truffel en carpaccio**

\*\*\*\*

**Mille feuille**



**Vg : Rode mul met zoetzuur, komkommer en kokkeltjes**

| <b>Ingrediënten</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Bereiding</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>6 blaadjes gelatine a 4 gram<br/>                     3 dl sushi azijn<br/>                     6 dunne komkommers<br/>                     9 rode mullen<br/>                     olijfolie</p> <p>Mayonaise<br/>                     2 eieren<br/>                     2 el franse mosterd<br/>                     1/2 el citroensap<br/>                     3 dl zonnebloemolie<br/>                     2 el<br/>                     mierikswortelpuree</p> <p>48 kokkels ( 1 kg)<br/>                     1 blikje haringkuit<br/>                     48 takjes<br/>                     komkommerkruid<br/>                     1 doosje Daikoncress<br/>                     en 1 doosje Borrage<br/>                     cress<br/>                     peper en zout</p> | <p><b>Bereiding</b></p> <p>Week de gelatineblaadjes in koud water. Breng 3 dl sushi azijn aan de kook en voeg de geweekte, maar uitgeknepen, gelatine toe. Laat het afkoelen.</p> <p>Halveer de komkommer in de lengte. Niet schillen. Snijd met een dunschiller plakjes in de lengte van de komkommer.</p> <p>Leg de plakjes dakpansgewijs op een schoon bord en steek een rondje uit (diameter 16 cm) met een mooie ronde steekvorm. Strijk de komkommer in met de sushi azijn. Dek af met plastic folie. Herhaal dit tot je 16 mooie rondjes op 16 schone borden hebt.</p> <p>Ontdoe de mul van zijn schubben. Snijd de filets van de graat af. Haal met een gratentang de graatjes uit de filets. Leg de schone filets met de huid naar beneden , op bakpapier in een ovenschaal. Breng op smaak met zout en peper en besprenkel met olijfolie. Dek deze goed af met plastic folie. Gaar de filets in de oven op 80 graden tot ze niet meer glazig zijn maar mooi wit van binnen.</p> <p><b>Mayonaise</b><br/>                     Meng de eieren, mosterd, olie met wat zout en peper en klop met een garde tot een homogene massa is verkregen. Voeg druppelsgewijs de olie toe.</p> <p>Vermeng de mayonaise met de mierikswortel puree. Doe het in een spuitzak.</p> <p>Was de kokkels in ruim water. Laat ze uitlekken in een vergiet. Maak een koekenpan warm op het vuur en bak de kokkels in de olijf olie kort en hevig tot ze opengaan.</p> <p><b>Uitserveren</b><br/>                     Haal de plastic folie van de met komkommer bedekte borden. Leg de rode mulfilet met de huid naar boven op de komkommer. Spuit druppelsgewijs wat dotjes mierikswortel mayonaise op de komkommer en tevens in iedere kokkel een druppel. Lepel er iets haringkuit bovenop. Leg tot slot de kokkels op de rode mulfilets en garneer het gerecht met de takjes komkommerkruid en cress.</p> |



**Tussengerecht : Kreeft met Garam Masalajus**

**Ingrediënten**

**Kreeft**

5 Kreeften (400/600  
gram per stuk)

Natuurazijn

**Bereiding:**

**Kreeft**

Breng 3 liter water met 3 dl azijn aan de kook. Doe 2  
kreeften in het water en haal van het vuur. Neem na 1  
minuten de kreeften uit het water en breng het weer aan  
de kook. Herhaal voor alle kreeften. Laat de kreeften iets  
afkoelen en breek de koppen van de kreeften. Knip de



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Masalajus</b><br/>Kreeftenschalen<br/>100 gr tomatenpuree<br/>250 gr tomaten<br/>3 tenen knoflook<br/>250 gr uien<br/>2 prei<br/>2 el garam masala<br/>2,5 dl zoete witte wijn<br/>3 l water<br/>1 pakje kokosmelk (200 ml)<br/>1 citroen</p> <p><b>Garnering</b><br/>2 mango<br/>500 gr meiknollen<br/>2 rauwe gele bietjes<br/>2 rauwe rode bietjes<br/>sushi azijn<br/>olijfolie</p> <p><b>Chips</b><br/>2 vellen Brickerdeeg<br/>25 gram zalmkaviaar</p> <p><b>Opmaak</b><br/>Hony Cress<br/>Olijfolie</p> | <p>staart en haal het vlees eruit. Haal ook het vlees uit de klauwen. Snij het kreeftenvlees in kleine stukjes 2 à 3 cm.</p> <p><b>Masalajus</b><br/>Haal de kieuwen uit de koppen van de kreeften. Hak de inhoud van koppen en de looppootjes van de kreeften fijn. Zet de pulp aan in wat olie en voeg tomatenpuree, gesneden tomaten, knoflook, uien, prei toe. Voeg garam masala toe en blus af met wijn en water. Laat 30 minuten trekken. Passer de coulis en laat reduceren tot ongeveer 1 liter over is. Breng op smaak met citroensap, kokosmelk en zout en peper.</p> <p><b>Garnering</b><br/>Snij de mango en meiknolletjes in blokjes van 1×1 cm. Kook de meiknolletjes gaar in gezouten water. Snij de rauwe bietjes in dunne plakjes op de snijmachine. Maak de bietjes afzonderlijk aan met wat azijn en olie en zout en peper.</p> <p><b>Kreeftenchips</b><br/>Prak de zalm kaviaar stuk met een vork. Smeer het brickdeeg aan een zijde in met de zalm kaviaar. Bak het deeg 5 minuten af in een oven van 160°C tot krokant. Laat afkoelen en breek het in mooie stukken.</p> <p><b>Eindbewerking en presentatie</b><br/>Zout de stukken kreeft en bak de ze kort in een grillpan met wat olie. Verdeel de blokjes meiknol en mango over de borden. Schik de stukken kreeft tussen de blokjes. Leg wat plakjes biet tegen de kreeft aan. Schenk een spiegel masalajus op de borden. Versier met kreeftenchips en Honny cress. Schenk een lepel olijfolie over het geheel.</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



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







## Sukade met truffel en carpaccio

| Ingrediënten                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Bereiding                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Sukade</b><br/>                     1600 gram sukade (Black Angus)<br/>                     150 gram bloem<br/>                     4 uien<br/>                     4 laurier blaadjes<br/>                     4 dl Sangiovese wijn<br/>                     8 dl kalfsfond<br/>                     10 kruidnagels<br/>                     boter</p> <p><b>Ravioli</b><br/>                     500 gram semba di grano duromeel<br/>                     5 eieren<br/>                     olijfolie<br/>                     80 gram gedroogde porcini geweekt in<br/>                     50 ml cognac<br/>                     400 gram Tallegio<br/>                     200 gram truffel tapenade<br/>                     100 ml kookroom<br/>                     100 gram panko<br/>                     peper en zout</p> | <p><b>Sukade</b><br/>                     Snijd de sukade in blokjes van 2x2 cm. Bestrooi ze met bloem en meng goed door elkaar. Bak de blokjes in hete boter. Snijd de ui fijn en voeg na 5 minuten alle ingredienten voor de sukade toe. Laat de sukade op laag vuur in 2 uur gaar worden.</p> <p><b>Ravioli</b><br/>                     Maak het deeg voor de ravioli. Zeef de helft van de bloem met een snufje zout boven het werkblad en vorm er een bergje van. Maak in het midden een kuiltje en breek 5 eieren er boven. Sprenkel 1,5 eetlepel olijfolie hierover. Klop de eieren los met een vork en neem langs de rand van het kuiltje steeds een beetje bloem mee totdat het mengsel niet meer vloeibaar is. Kneed het deeg minstens 15 minuten met bebloemde handen totdat het soepel en elastisch is. Zet het weg om even te laten rusten.<br/>                     Herhaal dit met de tweede helft.</p> |
| <p>4 eieren</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>Snijd de porcini en de tallegio fijn en doe deze met de truffeltapenade, de room, de overige 4 eieren en de panko in een kom en meng deze tot een gladde massa. Breng hoog op smaak met peper en zout.</p> <p>Snijd het deeg in 16 gelijke stukken en gebruik de pastamachine om er mooie dunne ravioli vellen van te maken. Begin op stand 1 en eindig bij stand 7. Leg ze op een bebloemd werkvlak. Schep 8 keer een theelepeltje met truffelvulling op de helft van de vellen, bestrijk rondom de vulling de ravioli met wat water en leg de andere helft van de vellen erop. Druk langs de vulling de ravioli vellen goed aan en steek met behulp van een gekartelde steker er mooie ravioli uit van ongeveer 5 cm doorsnede. Kook ze voor het uitserveren in gezouten water in 3 a 4 minuten al dente</p>                                                                                                       |



|                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Carpaccio</b><br/>400 gram bio biefstuk</p> <p><b>Schuimige saus</b><br/>2 sjalotten<br/>8 teentjes knoflook<br/>2 dl witte wijn<br/>4 dl kalfsfond<br/>2 dl room<br/>6 takjes oregano<br/>2 dl volle melk</p> <p><b>Garnering</b><br/>Rucola<br/>Buffelparmezään</p> | <p><b>Carpaccio</b><br/>Zet de biefstuk 1 ½ uur van te voren in de vriezer.<br/>Snijd de biefstuk in flinterdunne plakjes en zet het in de koelkast.</p> <p><b>Schuimige saus</b><br/>Snijd de sjalotten en de knoflook fijn. Fruit deze in een beetje boter tot het glazig is en blus af met witte wijn.<br/>Kook in tot een stroopje en voeg de fond toe, Reduceer deze tot de helft en doe de room en de oregano erbij.<br/>Laat even doorkoken en zeef de saus. Breng op smaak met peper en zout. Voeg vlak voor het uitserveren de melk toe en schuim de saus op met een staafmixer.</p> <p><b>Uitserveren</b><br/>Scheep de sukadeblokjes uit de pan en plaats ze midden op een voorverwarmd bord. Leg een paar plakjes carpaccio op de warme sukade. Plaats 4 ravioli per bord erop en ernaast. Scheep de schuimige saus erover en garner het gerecht met rucola en geraspte buffelparmezään</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



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







## Mille Feuille

| <b>Ingrediënten:</b>                                                                                                                                                                    | <b>Bereiding</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Bladerdeeg</b><br/>16 plakjes bladerdeeg<br/>160 gram suiker</p>                                                                                                                  | <p><b>Bladerdeeg</b><br/>Bak het bladerdeeg tussen 2 bakplaten goudbruin .<br/>Maak een karamel van de suiker en een beetje water.<br/>Stort de karamel op een stuk bakpapier en laat helemaal afkoelen. Breek de karamel in stukken en maal tot poeder in de Magimix. Snij de plakjes in vieren en bestrooi met karamelpoeder en passievruchtpitjes. Bak het bladerdeeg krokant en glanzend in een oven van 175°C. gedurende 5 à 7 minuten. Laat afkoelen.</p>                                                        |
| <p><b>Passievrucht</b><br/>10 passievruchten<br/>5 à 8 eetl. suiker</p>                                                                                                                 | <p><b>Passievrucht</b><br/>Snijd de passievruchten door de helft en haal de pitjes eruit. Kook het sap op met wat suiker (proef) en zeef en de pitjes eruit. Geef de pitjes door aan het bladerdeeg.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <p><b>Dadelroomijs</b><br/>330 gr slagroom<br/>500 ml melk<br/>120 gr dadels<br/>1½ tl zeezout<br/>60 ml Pedro Ximenez<br/>180 gr suiker<br/>60 gr eidooier<br/>60 gr boter</p>         | <p><b>Draai het ijs in de kleine ijsmachine.</b><br/><b>Dadelroomijs</b><br/>Verwarm slagroom, melk, gesneden dadels, zout en Pedro Ximenez. Laat 15 trekken. Klop dooiers en suiker schuimig en giet de hete melk hierover. Doe terug in de pan en verwarm tot 75°C. Zeef de massa en druk zoveel mogelijk dadelpulp door de zeef. Klop er blokje voor blokje boter bij en laat afkoelen. Draai er ijs van in de ijsmachine.</p>                                                                                      |
| <p><b>Koffiecreme</b><br/>450 ml melk<br/>90 ml slagroom<br/>30 gr aardappelzetmeel<br/>85 gr eidooier<br/>75 gr suiker<br/>90 gr boter<br/>350 gr chocolade<br/>3 el koffiempoeder</p> | <p><b>Koffiecrème</b><br/>Breng melk en slagroom aan de kook. Klop de dooiers en suiker tot crème. Klop wat hete melk door de dooiers en giet deze bij de hete melk. Verwarm au bain marie tot 75°C. Voeg de chocolade en koffie toe en roer tot de chocolade gesmolten is. Roer de aardappelzetmeel los met een beetje water en klop door de chocolademassa. Breng aan de kook en klop, blokje voor blokje, de boter erdoor. Stort de massa in een gastrobak en laat afkoelen. Doe de crème over in een spuitzak.</p> |
| <p><b>Choco-pistachecreme</b><br/>6 blaadjes gelatine<br/>80 ml slagroom<br/>3 eieren<br/>75 gr ei dooier<br/>100 gr suiker</p>                                                         | <p><b>Choco-pistachecrème</b><br/>Week de gelatineblaadjes in koud water. Klop de slagroom lobbij en meng de pistache compound erdoor. Klop eieren, dooiers en suiker tot crème, verwarm au bain marie tot 75°C en los de gelatine erin op. Meng de crème met de pistache massa. Smelt de chocolade en</p>                                                                                                                                                                                                             |



|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>2 el pistache compound<br/>400 gr witte chocolade<br/>500 ml kwark</p> <p><b>Pistachenoten</b><br/>100 gr pistachenoten</p> | <p>meng met de crème. Meng de kwark door de chocolade massa en doe over in een spuitzak. Laat afkoelen en opstijven in de koeling.</p> <p><b>Pistachenoten</b><br/>Leg de pistachenoten 15 minuten in een oven van 100°C. Hak de nootjes tot gruis in de Magimix.</p> <p><b>Eindbewerking en presentatie</b><br/>Spuit toefjes koffiècrème en choco-pistachecrème op 32 bladerdeegvierkantjes. Stapel twee bladerdeeg plakjes op elkaar. Leg het bladerdeeg op de borden. Schik een bolletje dadelroomijs op een beetje pistachenotengruis. Lepel wat passievruchtsap hiernaast.</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



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

