***Menu***

***Cuisine Culinaire Ouderkerk aan de Amstel***

***Gevulde pijlinktvis met een risotto van couscous en***

***gazpacho van watermeloen***

*Ingrediënten lijst:*

*Courgette, Couscous, Kers-trostomaatjes, Platte Peterselie, Pijlinktvis, Shiso Purple, Veldsa, Platte peterselie, Watermeloen, Winterpeen*

1. Maak inktvis schoon., ingewanden verwijderen, schoonwassen, velletje eraf stropen en droogdeppen
2. Vulling van de inktvis voorbereiden met een brunoise van ui, knoflook, courgette en wortel
3. Draai een groene olie van veldsla en peterselie, aangezette ui en knoflook
4. Plisseer de kers-trostomaatjes. Zet weg in een zoet zuur
5. Gazpacho bereiden van een halve watermeloen. Op smaak brengen met citroen, limoen, (cayenne) peper, zout en eventueel wat honing. Binden met wat olijfolie. Koud wegzetten
6. Resterende watermeloen in blokjes/reepjes en kort grillen. Op smaak brengen met zout/citroen
7. Couscous wellen/garen. Uitjes/knoflook aanzetten. Pijnboompitjes roosteren en grof malen, Room inkoken. Op smaak brengen met peper/zout. Ingedikte room en pijnboompitten door couscous draaien
8. Tempura beslag maken met een ei, bloem, water en beetje maïzena en snuf zout
9. Tentakels kort door beslag en frituren in olie
10. Gevulde inktvis kort grillen in grillpan
11. Tuintje maken van tartaar van couscous, gehalveerde tomaatjes en gegrilde watermeloen. Mooiste blaadjes van Veldsla en Shiso Purple selecteren voor garnering. Gazpacho en olie bij opdienen uitserveren. Inktvis plaatsen op de couscous

***Kwartel met een crumble van noten en abrikoos en z’n eigen jus, gekonfijte aardappel en een spaghetti van courgette en wortel***

*Ingrediënten lijst:*

*Kwartel, aardappel, Courgette, Winterpeen, pijnboompitten, abrikoos, platte peterselie, gevogeltefond, ontbijtspek, zilveruitjes*

1. Kwartel pootjes afhakken, mooi maken en konfijten op 90 graden (olie, knoflook, laurier, peperkorrels)
2. Aardappels schillen en schijfjes toevoegen aan de konfijt
3. Rest van de kwartaal kort aanbakken, kleuren en borst verwijderen en wegzetten
4. Karkas en rest/afval aanzetten in pan met ui, wortel, tomatenpuree. Afblussen met rode wijn en gevogeltefond toevoegen, inkoken etc tot mooie jus. Eventueel opmonteren met boter aan het eind
5. Crumble voorbereiden met pijnboompitten roosteren, abrikoos, kleingesneden toevoegen. Tot slot peterselie kort toevoegen en vervolgens laagje crumble aanbrengen op de borst filet. Borstfilet op laatste moment garen in de oven
6. Spaghetti van courgette en wortel voorbereiden en kort aanzetten in de olie. Smaken.
7. Spek kort door heet water halen en tussen twee lagen bakpapier drogen in de oven
8. Zilverruitjes aanzetten/bruinen in de pan, met wat suiker laten karamelliseren, afblussen met balsamico. Decoratie en zoutzure smaak-kick bij de kwartel
9. Gekonfijte boutjes kort frituren in de verhitte konfijt-olie
10. Aardappel schijfjes grillen in de grillpan
11. Saus afmaken
12. Opmaken van bord

***Calvados parfait op een combinatie van appel en rozijn***

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrediënten:**  ***Calvados Parfait***   * 0,25 liter slagroom * 40 gr honing * 2 eetlepels calvados * 4 eigeel * 30 gram suiker * 1 vanille stokjes * 75 gram gesmolten boter   ***Parfait bodem***   * 60 gr Bloem * 2 gr Bakpoeder * 1 gr zout * 40 gr kristalsuiker * 20 gr eigeel * 40 gr zachte boter   ***Merenque***   * 2 eiwitten, op kamertemperatuur * 100 g fijne tafelsuiker   ***Appel crumble***   * appels * 1 dl water * 2 eetlepels honing * Citroen * Rozijnen   ***Gezouten caramel***   * 100 gram suiker * 50 milliliter water * 45 gram roomboter * 60 milliliter slagroom * 1/4 theelepel zout   **Pijnboompit noga**   * 60 gram suiker * 25 mililiter water * 30 gram pijnboompitten   **Opmaak**   * Poedersuiker | **Bereiding:**  ***Parfait bodem***  Zeef voor het deeg de bloem, bakpoeder en het zout twee keer bij elkaar in een kom en voeg de kristalsuiker toe. Klopt het eigeel luchtig en snijd de boter in blokjes. Meng eerste het eigeel en vervolgens de boter door de droge ingredienten, zodat een samenhangend deeg onstaat. Koel het deeg in de koelkast terug.  Rol het deeg uit tot een dikte van ca 3 mm Leg op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ongeveer 12 mininuten in op 170c voorverwarmde oven.  Laat deeg afkoelen  ***Calvados Parfait***  Klop de room samen met de honing lobbig in de mengmachine. Voeg de calvados rustig toe  Giet dit mengsel over in een andere bekken en zet dit goed koud.  Klop nu de eidooiers samen met de suiker en het vanille merg los in de bekken van de mengmachine.  Klop de massa ‘au bain marie’ tot een temperatuur van 38° C.Plaats dan het bekken onder de mengmachine en klop de massa wit.  Vermeng (spatelen) de witte eidooiermassa met de geslagen room en stort op een platte plaat (ca 1 cm dikte). Zet in de vriezer en laat de parfait bevriezen.  Maal de parfaitbodem (koek) fijn en spatel hier de gesmolten boter doorheen. Maak met een ronde steekvorm (ca 5 cm) een koekbodem door de gemalen koek goed op de bodem te drukken  Plaats deze alvast in de vriezer op een bord met bakpapier  Steek uit de bevroren parfait rondjes van 5 cm. Zet de rondjes op de parfaitbodem. Doe terug in de koelkast.  Merengue  Doe de eiwitten in een grote (vetvrije) metalen kom. Klop het eiwit met een staafmixer of een foodprocessor 1 minuut op middelhoge snelheid. Verhoog de snelheid zodra het wit schuimig wordt en in volume toeneemt. Ga door met kloppen tot het mengsel helemaal wit is en er aan het eind van de garde pieken ontstaan.  Schep er nog steeds al kloppend geleidelijk de fijne tafelsuiker bij, telkens met een lepel tegelijk, en klop 20 tot 30 seconden voor de volgende lepel suiker. Blijf kloppen tot de suiker volledig is opgenomen. Het wit moet acht keer zijn oorspronkelijke volume hebben en moet glad en glanzend zijn. Voel het schuim even met een vinger: als het korrelig is, moet je nog even doorkloppen. De meringue is klaar als het eiwitschuim blijft hangen aan een omgekeerde lepel zonder er vanaf te vallen en de gardesporen in het mengsel keurig hun vorm behouden.  Schep de meringue met een lepel in een spuitzak en spuit mooie wolkjes op de bevroren parfait (incl koekje). Brand deze bruin. En zet deze terug in de vriezer.  ***Gezouten caramel***  Zet een steelpannetje met de suiker en het water op het vuur en verhit op een laag vuur. De suiker moet volledig door het water bedekt zijn. Laat het mengsel verhitten tot het goed begint te brutselen en geleidelijk van kleur verandert. Let op: je moet niet roeren tijdens dit proces. De karamel moet een mooie volle bruine kleur krijgen. Let heel goed op dat het niet te donker wordt, want dan is het al te laat (een verbrande smaak kun je niet meer verbloemen).  Wanneer je de juiste bruine kleur hebt bereikt, voeg je zo snel mogelijk de boter toe. Het mengsel zal nu gaan bubbelen. Blijf voor ongeveer 1-2 minuten roeren tot de boter volledig opgelost is.  Voeg voorzichtig de slagroom toe. Let goed op je vingers, want het mengsel gaat knetteren door het toevoegen van een koude vloeistof. Blijf maximaal een minuut roeren totdat dit er goed doorheen gemengd is. Je kunt het vuur uitzetten.  Haal de karamel van het vuur en voeg het zout naar smaak toe. Laat je salted caramel even afkoelen voor je het gebruikt en bewaar goed afgesloten in de koelkast.  **Appel crumble**  Appelen in partjes snijden en bakken in de koekenpan met een beetje olie ze een beetje zacht zijn. Voeg 2-3 eetlepels vloeibare honing toe. Laat deze karamelliseren. Voeg daarna het sap en de rasp van de citroen toe. Voeg tenslotte de rozijnen hieraan toe. Laat afkoelen.  **Pijnbit Noga**  Zet een steelpannetje met de suiker en het water op het vuur en verhit op een laag vuur. De suiker moet volledig door het water bedekt zijn. Laat het mengsel verhitten tot het goed begint te brutselen en geleidelijk van kleur verandert. Let op: je moet niet roeren tijdens dit proces. De caramel moet een mooie licht bruine kleur krijgen. Voeg de pijnboompitten toe. Roer deze door de caramel en stort het mengsel direct op een stuk bakpapier en laat afkoelen (hard worden).  Maal de pijnpit noga fijn in een keuken machine.  **Opmaak**  Wit middelgroot bord. Doe de caramel in een spuitzak (zorg ervoor dat deze zacht genoeg is om te spuiten). Spuit op het bort een raster van caramel.  Maak met een steekring een bodem van appel crumble. Plaats hierop de parfait. Strooi daar omheen de pijnbit noga. Geef het nog wat meer kleur met poederzuiker sneeuw |