**Menu wedstrijd C.C.N. 17 september Team 1 Purmerend**

**Voorgerecht : Pijlinktvis met couscous**

**Hoofdgerecht : Gevulde kwartel met stampotje en calvadossaus**

**Nagerecht : Meloenijs, met appelparfait, honing/rozijnentuille, merengue en een**

**watermeloensmoothie**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrediënten**  **Pijlinktvis**  400 gram pijlinktvis Olijfolie  **Couscous**  75 gram couscous 20 gram gedroogde abrikoos 15 gram rozijnen 30 gram pijnboompitten 75 à100 ml fond/bouillon 2 partjes limoen Kruiden (bijv. Ras-el-hanout) Zout en peper **Groente**  2/3 courgette in blokjes 30 gram veldsla Olie Zout en peper  **Saus** 2 teentjes knoflook (fijngehakt) 1 ui (gesnipperd) 100 ml witte wijn (eventueel wat meer) 100 ml bouillon/fond (eventueel iets minder) 9 kers-trostomaatjes 20 gram peterselie (fijngehakt  **Ingrediënten**    **Gevulde kwartel**  kwartel (3 stuks)  appel (¼)  abrikoos, gedroogd (30 gr)  1,5 el pijnboompitten  10 ml calvados  Ontbijtspek 6 plakken  zout  peper  Knoflook  0,75 dL Witte wijn  **Saus**  aanbaksel uit stap 1  0,75 dL Bouillon  10 ml calvados  1,5 dL Room  platte peterselie  peper  zout  **Stamppot** 250 gram aardappels 1 Winterpeen (- 6 schijfjes) 100 ml gevogelte fond 1 ui 1 teentje knoflook Klontje boter Scheut melk Zout, peper, kruiden  **Aardappelchips/blokjes** 150 gram aardappelblokjes 6 schijfjes Winterpeen Olie  **Courgette** 3 plakken courgette 1 teentje knoflook zout, peper, kruiden Olie  **Zilveruitjes met balsamico** 9 zilveruitjes  ui 1 teentje knoflook Olie 15 ml balsamico (iets meer of minder)  **Spek**  **Shizo Purple** | **Bereiding**  **Pijlinktvis met couscous**  **Pijlinktvis**  Maak de pijlinktvis schoon, verwijder de ingewanden en de lange wervel. Snij de tentakels los en verwijder de bek. Haal het vel van de vis, snij de vinnen los en spoel schoon. Leg de tube in de breedte neer, snij in tot vlak aan de bovenrand waardoor er ringen ontstaan die nog aan een kant vast zitten. Bewaar koel tot je gaat bakken Bak de pijlinktvis (tubes, tentakels en vinnen) in een hete pan met een scheutje olijfolie tot het gaar is. Niet te lang want dan wordt het taai. Bewaar bakvet voor saus Houdt warm tot opdienen.  **Couscous**  Doe de couscous met de abrikozen, rozijnen, limoen en kruiden in een afsluitbare kom. Voeg hete bouillon toe en zet warm weg voor ongeveer 10-15 minuten (of dat het gaar is) Rooster de pijnboompitten. Verwijder de limoen. Houdt warm Roer vlak voor het opdienen de geroosterde pijnboompitten toe (houd iets apart voor de garnering  **Groente**  Bak de courgette flink aan, tot het bruint, voeg de veldsla toe (houd drie toefjes apart voor de garnering) Breng op smaak met kruiden Houdt warm  **Saus**  Gebruik het overgebleven vet van de pijlinktvis, voeg zo nodig nog wat olie toe Fruit ui en knoflook aan Voeg de gehalveerde tomaatjes toe (houdt 1,5 apart voor de garnering) Blus af met wijn en voeg bouillon/fond toe Kook de saus in en breng op smaak Roer de saus door een zeef Warm de saus weer op, voeg de inktvis toe (niet te lang)  **Opmaak**  Zet een ring op het bord, vul met een laagje couscous, laagje groente en sluit af met nog een laagje couscous Leg de pijlinktvis hier bovenop. Doe de saus in een kommetje en serveer er naast Maak af met pijnboompitten, tomaatje en veldsla, tentakels en vinnen  **Bereiding**  **Gevulde kwartel met stampotje en calvadossaus**  **Gevulde kwartel**  Snijd de appel en abrikoos in stukjes, kneus de pijnboompitten. Schenk hier 1/3 van de calvados over et zet dit voor een half uurtje apart.  Been de kwartel uit, Breng op smaak met peper en zout.  Vul de uitgebeende kwartel met het vruchtenmengsel en rol op.  Bak de kwartel rondom bruin in roomboter en olijfolie en een teentje knoflook. Neem de gevulde kwartel uit de pan, omwikkel met plakjes ontbijtspek en leg in een braadslee.  Verwarm de oven tot 175 graden en gaar de kwartel 5 minuten.  Neem de kwartel uit de braadslee en wikkel in aluminium folie.  Blus de braadslee af met witte wijn, en roer het aanbaksel los en schenk over in een pannetje.  **Saus**  Pannetje met saus uit stap 1, voeg hier bij de bouillon aan toe met  de rest van de calvados en laat de saus inkoken, Schenk de room over in  de pan en laat inkoken tot sausdikte, en voeg de peterselie toe.  Brend de saus op smaak met peper en zout  **Stamppot** Snij de aardappel en peen in blokjes, snij de ui in ringen, maak het teentje knoflook schoon en kneus deze Zet alles op met de fond en vul aan met water tot alles onder staat Kook tot het gaar is, pureer met melk en boter. Breng op smaak met zout, peper en kruiden, roer zonodig door een zeef. Doe in spuitzak en houd warm  **Aardappelchips/blokjes**  Snijd de overige aardappels in dunne schijfjes of blokjes Snij 6 schijfjes van de wortel Frituur of bak in een laagje olie knapperig Dep goed droog en houdt apart voor garnering  **Courgette** Snij drie plakken van ongeveer 3/4 cm Voeg de olie, knoflook en kruiden samen Smeer de plakken courgette in met de gekruide olie Rooster in een grillpan of bak de courgette Houd warm  **Zilveruitjes in balsamico** Pel de uitjes Bak op een laag vuur aan Voeg balsamico toe en laat smoren tot ze zacht zijn Snijd het spek van de kwartel in reepjes (tenzij we dit anders gingen doen) Voeg toe aan de zilveruitjes  **Spek**  Droog het spek en gebruik deze ter garnering  **Opmaak** Leg de courgette op het bord. Leg de kwartel hierop, spuit een aantal dotjes aardappelpuree op de  courgette, tussen de kwartel (eventueel iets eronder om ze vast te leggen). Garneer met blokjes/schijfjes aardappel, wortel en zilveruitjes en eventueel wat vulling van de kwartel en de saus. Maak af met wat Shizo purple |
| **Ingrediënten**  **Watermeloenijs**  400 gr watermeloen  125 gr suiker  ½ citroen  1 ewit  **Appelparfait**  2 appels  25 gr water  25 ml calvados  1 eidooier  25 gr suiker  2 blaadjes gelatine  30 gr slagroom  Citroensap  Limoen sap  Limoengeste  **Honing/rozijnen tuille**  100 gr.tarwemeel  20 gr. rozijnen  75 gr. boter  2 el honing  Zout  2 el suiker  **Merengue**  2 eiwitten  70 gr suiker  limoengeste  citroengeste  **Smoothie**  500 gr meloen  1/3 appel  30 gr rozijnen  1 el Honing  1 Limoensap  5 ml calvados  **Meloenbolletjes**  100 gr. meloen | **Bereiding**  **Meloenijs, met appelparfait, honing/rozijnentuille, merengue en een**  **watermeloensmoothie**  **Watermeloenijs**  Ontpit de meloen deze snijd hem hierna in blokjes. Pureer het vruchtvlees met 70 gr suiker, en voeg het sap van een halve citroen toe. Verdeel dit in de 3 bakjes en plaats deze in een vriezer. Roer om het half uur het mengesel door, en schraap het ijs wat zich vasthecht aan het bakje.  Als het mengsel dik begint te worden voeg de rest van de suiker en stijf geslagen eiwit toe. Blijf regelmatig door roeren, tot het wordt opgediend.  **Appelparfait**  Breng het water en suiker aan de kook en laat doorkoken tot 120 gr  Neem van het vuur. Klop de eidooier tot een romige massa, en giet langzaam de suikerstroop bij deze massa blijf kloppen totdat het is afgekoeld.  Doe wat citroensap. Maak van 1 appel sap. Week de gelatine in water.  Pureer de rest van de appels en voeg deze samen in de maggimix Kook dit in en passeer het mengsel door een zeef. Los hierin de gelatine op, en laat het mengsel afkoelen in de koelkast.. Klop de slagroom tot pieken en spatel deze door het appelmengsel, breng op sa]maak met calvados, limoensap en limoengeste.  Laat de parfait invriezen in een glas  **Honing/rozijnen tuille**  Voeg alle ingrediënten samen in een kom, en kneed dit tot een stevige deegbal. Druk deze bal plat en rol uit tot een dunne plak.  Steek 3 ronde vormen uit en leg deze met het restant op een bakplaat.  Verwarm een oven voor tot 200 graden en bak de tuille af. Haaluit d eoven en leg dee op een ronde koker zodat de tuille gevromd wordt. Laat d erest van het koekje afkoelen en vermaal dit to kruim  **Merengue**  Klop het eiwit totdat deze witschuimig is, voeg al kloppend de suiker , limoen, en citroengeste toe, tot de massa ca 8 x zijn volume heeft gekregen.  Doe de massa in een spuitzak, en spuit een dunne plak, op een bakplaat bekleed met bakpapier  Verwarm een oven tot 90 graden, doe de bakplaat in de oven en bak in ca. 1,5 uur de merengue af totdat deze droog is, en breek in mooie schotsen  **Smoothie**  Doe alle ingrediënten in een blender en mix deze tot een drinkbare massa.  Schenk over in een kan en zet koud in de koelkast to  **Meloenbolletjes**  Steek uit de rest van de meloen een aantal bolletjes, en zet deze koud in de koelkast  **Opmaak**  Neem een koud bord, en leg hier het meloenijs op.  Neem het glas met appelparfait, smeer de rand in met citroensap en maak een mooie suikerrand, zet deze op het bord.  Strooi wat kruim over de parfait.  Leg de tuille op het bord naast het meloenijs, verdeel de merengueschots, en meloenbolletjes over het bord en serveer dit samen met een glaasje met de smoothie. |

.