**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 pijlinktvisOlijfolie**Couscous**75 gram couscous20 gram gedroogde abrikoos15 gram rozijnen30 gram pijnboompitten75 à100 ml fond/bouillon2 partjes limoenKruiden (bijv. Ras-el-hanout)Zout en peper**Groente**2/3 courgette in blokjes30 gram veldslaOlieZout 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-trostomaatjes20 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 10,75 dL Bouillon10 ml calvados1,5 dL Roomplatte peterseliepeperzout**Stamppot**250 gram aardappels1 Winterpeen (- 6 schijfjes)100 ml gevogelte fond1 ui1 teentje knoflookKlontje boterScheut melkZout, peper, kruiden**Aardappelchips/blokjes**150 gram aardappelblokjes6 schijfjes WinterpeenOlie**Courgette**3 plakken courgette1 teentje knoflookzout, peper, kruidenOlie**Zilveruitjes met balsamico**9 zilveruitjesui1 teentje knoflookOlie15 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 bakkenBak 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 sausHoudt 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 warmRoer 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 kruidenHoudt warm**Saus**Gebruik het overgebleven vet van de pijlinktvis, voeg zo nodig nog wat olie toeFruit ui en knoflook aanVoeg de gehalveerde tomaatjes toe (houdt 1,5 apart voor de garnering)Blus af met wijn en voeg bouillon/fond toeKook de saus in en breng op smaakRoer de saus door een zeefWarm 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 couscousLeg de pijlinktvis hier bovenop.Doe de saus in een kommetje en serveer er naastMaak 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 dezeZet alles op met de fond en vul aan met water tot alles onder staatKook 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 blokjesSnij 6 schijfjes van de wortelFrituur of bak in een laagje olie knapperigDep goed droog en houdt apart voor garnering**Courgette**Snij drie plakken van ongeveer 3/4 cmVoeg de olie, knoflook en kruiden samenSmeer de plakken courgette in met de gekruide olieRooster in een grillpan of bak de courgetteHoud warm**Zilveruitjes in balsamico**Pel de uitjesBak op een laag vuur aanVoeg balsamico toe en laat smoren tot ze zacht zijnSnijd 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 watermeloen125 gr suiker½ citroen1 ewit**Appelparfait**2 appels 25 gr water25 ml calvados 1 eidooier 25 gr suiker2 blaadjes gelatine30 gr slagroomCitroensapLimoen sap Limoengeste**Honing/rozijnen tuille**100 gr.tarwemeel20 gr. rozijnen 75 gr. boter2 el honingZout2 el suiker**Merengue**2 eiwitten70 gr suikerlimoengestecitroengeste**Smoothie**500 gr meloen1/3 appel30 gr rozijnen 1 el Honing 1 Limoensap5 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 grNeem 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 bakpapierVerwarm 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. |

.