**Halve Finale CCN Bokaal**  
Locatie: Barendrecht

Datum: 8 oktober

Team Den Haag 2: Sjanie de Waal

Mieke Krijgsman

Marlon Offerman

**Menu:**

**Verrassingen uit zee**

Vongole in escabeche; scheermesjes met koolrabi op drie manieren; coquille carpaccio met vinaigrette van chorizo begeleid door een artisjoktimbaaltje en grapefruitgelei.

**Herfstsonate**

Fijn aangebraden duivenborstjes en geconfijte duivenpootjes met een rode wildsaus, een puree van truffelaardappel en knolselderij, gekarameliseerde knolselderij en aardappelblad (aardappelchips) met een peterselie pesto.

**Mangofestival**

Mangobitterbal en een vanilleroompudding met mangogelei begeleid door banketbakkersroom en geroosterde hazelnoten.

**Verrassingen uit zee**

Vongole in escabeche; scheermesjes met koolrabi op drie manieren; coquille carpaccio met vinaigrette van chorizo begeleid door een artisjoktimbaaltje en grapefruitgelei.

|  |  |
| --- | --- |
| BENODIGDHEDEN: | BEREIDING: |
| **Escabeche:**  Olijfolie  1 ui  **1/3 rode paprika**  **1/3 groene paprika**  **1/3 gele paprika**  **3 teentjes knoflook**  60 ml witte wijn  30 ml (sushi)azijn  60 ml gevogelte fond  **chorizo** | * Schil en snij de paprika’s samen met de ui zeer fijn * Halveer de teentjes knoflook * Fruit paprika, ui en knoflook aan in de olie * Voeg witte wijn, azijn en gevogelte fond toe * Laat dit mengsel gedurende 1 uur trekken (en een beetje reduceren) tot een zurige marinade. * Voeg de héél fijn gesneden chorizo toe en breng op smaak met een snufje zout * Laat afkoelen |
| **Vongole**  **250 gram vongole**  1 stengel bleekselderij  1 stukje wortel  1 lenteui  Witte huiswijn | * Spoel vongole schoon en controleer op zand. * Snijd een stengel bleekselderij, een lenteui en stukje wortel fijn en voeg witte wijn toe. * Gaar de vongole in het vocht. * Vang deze fond op en bewaar dat voor de koolrabi bolletjes. * Leg de vongole in de afgekoelde escabeche. |
| **Scheermessen:**  **250 gram scheermessen**  Olie  **chorizo** | * Laat olijfolie heet worden en doe de scheermessen max 20 seconden in de pan en (plaats direct deksel op de pan). * Haal de scheermessen uit de schelp. * Spoel de vruchten in koud water en was de schelpen goed schoon * Verwijder het middelste gedeelte (dat zand bevat) en snijd de rest in mooie gelijke stukjes * Snijd de chorizo zeer fijn en bak licht uit |
| **Coquilles:**  **3 coquilles**  Sap van 2 limoenen  olijfolie  **chorizo** | * Haal de coquilles uit de schelp. * Zet de coquilles afgedekt weg in de koelkast * Maak een vinaigrette van Limoensap e,olijfolie * Snijd de chorizo zeer fijn en voeg toe aan de vinaigrette. Laat de smaken trekken. * Snijd (15 minuten voor uitserveren) de coquilles in mooie plakken en overgiet deze met de vinaigrette |
| **Koolrabi op drie manieren**  1 stuks koolrabi  Zelfbereide fond van de vongole  (Sushi)azijn en peper  ½ liter melk  Boter  Peper en zout | Koolrabi:  1) Snijd bolletjes uit de koolrabi. Blancheer de koolrabi bolletjes en laat op smaak komen in de zelfbereide fond van de vongole.  2) Snijd een dun plakje koolrabi tot ragfijne reepjes en zet die in de azijn.  3) Snijd de rest van de koolrabi tot blokjes en gaar met wat melk.  Pureer en passeer tot een zeef en breng op smaak met peper, zout. |
| **Artisjokken:**  **3 mini-artisjokken**  1 citroen  Bechamelsaus:  25 gram boter  25 gram bloem  120 ml melk  120 ml room  Nootmuskaat, peper en zout  1 ei  **chorizo** | * Maak de artisjokken schoon. * Zet de artisjokken op in ruim water met 2 eetlepels bloem en een uitgeperste citroen * Controleer regelmatig op gaarheid (30 minuten) * Wanneer de artisjok gaar is de schubben van de artisjok pellen en de draden verwijderen zodat alleen het hart over blijft. * Draai vruchtvlees fijn in een kleine blender * Verhit de oven op 180 graden Celsius * Beboter de vormpjes en bedek de binnenkant met paneermeel. * Bereid de bechamelsaus en laat langzaam garen * Meng de artisjokpuree met bechamelsaus   en ei zodat het de juiste consistentie krijgt.   * Snijd de chorizo zeer fijn * Breng op smaak met chorizo en zout. * Giet het mengsel in de vormpjes en zet deze 30 minuten in de oven op 180 (155 hete lucht) graden. * Haal ze eruit en laat nog 5 minuten staan. Stort de timbaaltjes op het bord en dien op. |
| **Grapefruit**  1,5 blad gelatine  1 eetlepel suiker | * Pers de grapefruit * Week de gelatine * Meng 100 ml van het sap met de suiker * Breng aan de kook * Haal van vuur en meng met gelatine * Giet in vorm en laat opstijven in koeling | |
| **Limoencress** | * Gebruik wat limoencress voor afwerking van de scheermessen |

**Herfstsonate**

Gebakken duivenborstjes en geconfijte duivenpootjes met een rode wildsaus, een puree van truffelaardappel en knolselderij, gekarameliseerde knolselderij en aardappelchips met een peterselie pesto.

|  |  |
| --- | --- |
| BENODIGDHEDEN: | BEREIDING: |
| **Bereidingen duif**  **3 duiven**  1 theelepel tijm  1 theelepel oregano  1 teen knoflook,  Olijfolie | * Snij de pootjes van de duif en de borstjes van de duif en ontvel de borstjes. * Zet de duivenborstjes afgedekt in de koeling. * Doe de pootjes in de olijfolie met tijm en oregano. De pootjes moeten onder staan. * Laat de pootjes heel langzaam garen/konfijten, of gebruik hiervoor de oven op 80 graden. * Gaar, pootjes ontvellen |
| **Saus:**  1 sjalot  **Winterwortel**  **Stengel bleekselderij**  **1 teen knoflook**  Olijfolie  3 dl wildfond  2 dl rode wijn  boter  Koffie lepel honing  peper | * Snij 1 sjalot, 1/2 wintelwortel, 1 stengel bleekselderij en een knoflookteentje in stukjes en bak in olijfolie glazig * Bak de gehakte karkassen, ontdaan van het vel, aan * Doe 3 dl wildfond en 2 dl rode wijn erbij * Laat heel zachtjes trekken en inkoken tot er ongeveer ¼ is overgebleven van de saus. * Passeer de saus door de zeef. * Maak de saus af op smaak met boter, peper en honing |
| **Truffelaardappel/knolselderij puree:**  **300 gram vastkokende aardappels**  Peper en zout  Melk  Eidooier  **3 Lente-uitjes**  **300 gram knolselderij**  Honing  boter | * Snijd van 1 aardappel dunne plakjes en zet deze afgedekt in de koelkast. * Kook de aardappelen * De gekookte aardappelen van de schil ontdoen en door de puree knijper * Snij de uitjes in dunne ringen en stamp door de puree * Snij knolselderij in plakken en steek er rondjes uit * Snij de overgebleven knolselderij in blokjes * Kook de knolselderij in de melk * Pureer de knolselderij * Meng de aardappel- en knolselderij en maak een puree met wat boter, melk en eventueel een eidooier |
| **Aardappel chip:**  1 aardappel | * Snij de aardappel in dunne plakjes/chip * Frituur de chip op 180 graden |
| **knolselderij**  Rondjes knolselderij  Boter | * Kook de rondjes en bak ze voor het uitserveren |
| **Peterselie pesto:**  **75 gram peterselie**  **30 gram geroosterde hazelnoten**  olijfolie  Olie  zout | * Rooster de hazelnoten 10 minuten op 200 graden in de oven  gebruik een kwart van de beschikbare hoeveelheid voor het nagerecht) * Doe de peterselie met de hazelnoten in de blender en voeg olijfolie toe * Maak op smaak met peper en zout |
| **Rest bereidingen.** | * Duivenborstjes * Chip van aardappel * Pootjes uitlaten lekken |

**Vlak voor het uitserveren:**

Bak de duivenborstjes in gelijke delen olijfolie en boter

Verwarm de saus

Haal de gekonfijte pootjes uit de olie, laat ze uitlekken en leg ze op papier

**Mangofestival**

Mangobitterbal en een vanilleroompudding met mangogelei begeleid door banketbakkersroom en geroosterde hazelnoten.

|  |  |
| --- | --- |
| BENODIGDHEDEN: | BEREIDING: |
| **Mango bitterbal:**  1 **Mango**  Bloem 35 gram  Chili  Tabasco  Boter 30 gram  1 ½ blaadje gelatine  Suiker 35 gram  Vanille suiker 12 gram  **2 ½ dl mangosap**  ¼ citroensap  **Stukjes mango afsnijsel**  Dragon  Fijne en grove paneer  Eiwit | * Schil de mango en snijd in blokjes (140 gram) * Week de gelatine * Pureer de rest van de Mango * Breng de gepureerde mango aan de kook met de suiker, vanille suiker en citroensap(haal 50 gram mangosap er af, voor de gelei) * Maak een roux van de bloem en de boter * Koel de roux af tot kamer temperatuur * Voeg de afgekoelde roux bij de vruchtenbouillon en kook alles 3 minuten op een laag vuur * Voeg de uitgeknepen gelatine door de saus(pan van het vuur) * Laat de saus afkoelen tot kamertemperatuur * Spatel blokjes fruit door de afgekoelde saus en breng op smaak met chilipoeder, tabasco en dragon * Maak ballen van de puree en rol door het eiwit en fijne en grove paneer * Bewaar ze afgedekt in de koeling * Frituren op 180 graden |
| **Vanille-Roompuddinkje met mangogelei:**  3 blaadjes gelatine  40 ml melk  200 ml room  35 gram kristalsuiker  ¼ vanillestokje | * Week de blaadjes gelatine * Breng de melk tegen de kook aan, pan direct van het vuur * Doe de uitgeknepen gelatine bij de melk * Breng de room met de suiker en vanillestokje op laag vuur aan de kook * Pan van vuur, vanille stokje verwijderen en melk mengsel door de room, laten afkoelen * Mangogelei maken van de 50 gram mangosap en 1/2 blaadje gelatine * Gelei in vorm gieten en in koeling plaatsen * Na stolling vanillesaus erbij |
| **Gele roomsaus(banketbakkersroom):**  2 eierdooiers  45 gram suiker  13 gram bloem  250 ml melk  ½ theelepel geraspte citroenschil | * Klop de dooiers met de suiker luchtig * Roer er beetje bij beetje de bloem door * Melk tegen de kook brengen * Voeg citroenrasp toe * Giet mengsel beetje bij beetje bij de dooiers * Warm alles 1minuut goed door * Laat alles afkoelen |
| **Hazelnoten:**  40 gram | * Rooster de hazelnoten in de oven(30 gram naar hoofdgerecht) op 180 graden 10 minuten |

**Vlak voor het uitserveren:**

Mango ballen frituren

Puddinkjes uit vorm halen

**Lijst verplichte ingrediënten**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Verplichte ingrediënten | Hoeveelheden (totaal) | Voorgerecht | Hoofdgerecht | Nagerecht |
| Artisjok(vers, klein) | 3 stuks | x |  |  |
| Bleekselderij | 2 stengels | x | x |  |
| Chorizo (stuk, dun) | 100gram | x |  |  |
| Coquille (in schelp) | 3 stuks | x |  |  |
| Duiven (wilde) | 3 stuks |  | x |  |
| Grapefruit (rood) | 1 stuks | x |  |  |
| Hazelnoten (blanke) | 40 gram |  |  | x |
| Knoflook | 4 tenen | x | x |  |
| Knolselderij | 300 gram |  | x |  |
| Koolrabi (klein) | 1 stuks | x |  |  |
| Lente-uitjes | 3 stuks | x | x |  |
| Limoencress | 1/3 bakje | x |  | x |
| Mango | 1 stuks |  |  | x |
| Paprika (geel) | 1/3 stuk | x |  |  |
| Paprika (groen) | 1/3 stuk | x |  |  |
| Paprika (rood) | 1/3 stuk | x |  |  |
| Peterselie (platte) | 75 gram |  | x |  |
| Scheermessen | 250 gram | x |  |  |
| Truffelaardappelen | 300 gram |  | x |  |
| Vongole | 250 gram | x |  |  |
| Winterwortel | 100 gram | x | x |  |