

# **M**enu voorronde 2018

*Jennet Lentink*

*Klarien Mooijaart*

*Gert Schutte*

---

TERRINE VAN MAKREEL EN GAMBA'S MET TOMATENJAM

ROULEAU VAN KIP, ZOETE AARDAPPEL,  
EXTRACT VAN PAPRIKA EN PITTIGE STROOPWAFEL

FRIANDISES MET GEMENGDE CAKE EN  
GEPEPERDE SINAASAPPELKRULLEN

# Terrine van Makreel en Gamba's met Tomatenjam

## Benodigheden

3 makrelen  
2 eieren  
75 g zachte roomboter  
20 ml citroensap  
30 ml Pernod  
50 ml droge witte wijn  
2 blaadjes gelatine  
zout  
witte peper  
chili peper  
1 dl slagroom  
2 bosui

## Tomatenjam

40 g suiker  
15 ml balsamico azijn  
30 ml kippenbouillon  
10 ml olijfolie

## Bereidingswijze

1. Fileer de makrelen.
2. Maak de visgraten schoon, en zorg dat alle bloedrestanten van de vis verwijderd zijn.
3. Hak de vis grof.
4. Maak een bouillon door max. 15 minuten tegen de kook aan te houden. Schuim regelmatig af.
5. Zeef de bouillon
6. Stoom 1 ½ filets 8-10 minuten boven de visbouillon en laat ze daarna afkoelen
7. Rook de andere 1 ½ makreel ongeveer 10 min
8. Kook 2 eieren hard (ong. 10 min)
9. Week de gelatine in water
10. Verwarm de Pernod en los de gelatine er verder in op.
11. Verwijder de achtergebleven graten en maak de filets schoon
12. Doe de filets in een keukenmachine, samen met de roomboter, eidooiers, citroenschil, citroensap, in Pernod geweekte gelatine en witte wijn en maal alles zo glad mogelijk. Breng de massa op smaak met zout, peper, chilipeper en fijngesneden bosuitje
13. Maak de gerookte makreelfilet schoon, en doe de filets in de keukenmachine
14. Klop de slagroom luchtig en meng met de filets
15. Breng op smaak met zout en peper

## Tomatenjam

16. Maak de sjalotten, knoflook en tomaten schoon en snijd deze fijn.
17. Zet de fijngesneden sjalot en knoflook aan en laat deze fruiten.
18. Voeg vervolgens de suiker toe en laat deze karamelliseren.

1 sjalotje  
250 g tomaten  
peper  
zout

19. Blus af met balsamico, voeg de fond toe en laat inkoken, tot deze iets stroperiger wordt van consistentie.
20. Voeg vervolgens de olijfolie toe en fijngehakte tomaten.
21. Draai glad met de staafmixer en laat vervolgens afkoelen.

300 g wilde spinazie

### **Spinazie**

22. Breng een pan licht gezouten water aan de kook
23. Was de spinazie
24. Blancheer de spinazieblaadjes ongeveer 20 seconden in het kokende water
25. Dep de blaadjes droog met keukenpapier en verwijder de steeltjes en nerf (indien nodig).
26. Bekleed de rand van de kookring met de spinazieblaadjes.
27. Verwijder van de rest van de spinazie de nerven en was de blaadjes
28. Maal de geblancheerde spinazie fijn en druk deze daarna door een fijne zeef en reserveer.

6 gamba's  
chilipoeder  
spinazie

### **Gamba's in spinazie**

29. Kruid de gamba's met chilipoeder
30. Plaats de gamba's in een stoommandje boven een pan met de visbouillon op middelhoog vuur.
31. Stoom de garnalen ongeveer 10 minuten totdat ze stevig en oranje zijn.
32. Maak de gamba's schoon en rol ze in de spinaziebladeren

3 gamba's  
1 teen knoflook

### **Gamba in knoflook**

33. Snijd de knoflook fijn en fruit deze in olie
34. Voeg de gamba's toe en bak deze
35. Verwijder de schaal maar laat staartje zitten

1 bosui  
30 g paprikapulp  
2 blaadjes gelatine

### **Vullen van de terrine**

36. Schep een laag gestoomde makreel mousse in de vorm
37. Vervolgens een laagje paprikapulp
38. Leg de ingerolde gamba's hierop
39. Leg hier een dun laagje tomatenjam op
40. Snijd 1 bosuitje fijn, blancheer kort en verdeel
41. Vul af met de gerookte makreel mouse
42. Strijk de bovenkant mooi glad.
43. Week gelatine in water
44. Verwarm de spinazie (en voeg de gelatine toe)
45. Vouw de overhangende stukjes spinazie over de massa
46. Dek de bovenkant af met spinazie met spinazie-gelei

47. Dek het geheel af met plasticfolie en zet de vorm zo lang mogelijk in de koelkast.

### **Melba toast**

2 sneetjes wit brood

48. Verwarm de oven op 180C

49. Snijd de randen van het brood

50. Snijd het brood in 3 stroken

51. Maak 'golfjes' van het brood en bak af in ongeveer 5 min.

### **Presenteren:**

60 g tomaatjes

52. Breng water aan de kook

53. Snijd de tomaatjes kruislings in en blancheer kort

54. Haal de terrine uit de kookring

55. Snijd een kwart uit de terrine

56. Maak een rondje van de tomaten jam en plaats  $\frac{3}{4}$  van de terrine hierop.

57. Plaats het andere kwart van de terrine op het bord en verbind de 2 stukken met een golvend melba toastje

58. Plaats de gamba op de terrine

59. Dresseer de geblancheerde en geplisseerde tomaten naast de terrine.

## ROULEAU VAN KIP, ZOETE AARDAPPEL, EXTRACT VAN PAPRIKA EN STROOPWAFEL

### BENODIGDHEDEN

3 stuks kippenbout  
3 puntpaprika's  
2 stuks eiwit  
1 dl room  
1 knoflookteen  
witte peper  
zout

### BEREIDINGSWIJZE

#### Paprika

1. Zet de oven op 200° C
2. Blaker de paprika's
3. Doe ze in een plastic zak.
4. Verwijder de schil en zaadlijsten.
5. Blender de paprika fijn, doe in een fijne zeef en vang het paprikavocht op.
6. Kook dit vocht in tot de gewenste extract-dikte
7. Reserveer de pulp voor het voorgerecht en de rouleau

#### Rouleau

8. Verwijder de vellen van de bouten. Laat ze heel.
9. Maak de vellen schoon
10. Snijd het vlees van de bouten en snijd van de mooiste stukken repen.
11. Maak van de botten en parures een bouillon
12. Verwijder de zenen uit het vlees
13. Draai het vlees samen met 2 eiwitten en room fijn
14. Kruid dit met peper en zout en een fijngewreven knoflookteen
15. Leg 4 lagen folie op een werkblad.
16. Leg hier een kippenvel op. Spuit een streep farce in de lengte op het vel.

300g zoete aardappel  
½ banaan  
90 g tasty tom tomaatjes

100 gram bloem  
50 g boter  
30 g suiker  
3 g gedroogde gist  
12 ml melk  
(kamertemperatuur)  
½ ei  
kaneel

2 uien  
bruine basterd suiker  
balsamico azijn  
olijfolie  
peper  
zout  
gepocheerde spinazie  
(uit het voorgerecht)

17. Trek hier een streep paprika op en leg de gekruide reepjes kip erop
18. Top af met de farce
19. Rol dit zeer strak op in de folie tot er een rouleau ontstaat en bind het worstje af met twee knopen
20. Gaar 30 minuten op 62 °C en koel daarna direct in ijswater

#### **Zoete aardappel**

21. Snijd van de aardappel drie schijven, besprenkel met olijfolie
22. Plaats tezamen met de overblijfsels in de oven tot de juiste garing
23. Maak een holletjes in het midden van de schijven. Reserveer
24. Pureer de banaan tezamen met de gare zoete aardappel. Kruid licht.

#### **Stroopwafel**

25. Maak het deeg. Klop de boter, de suiker, het ei, de kaneel, de melk en de gist door elkaar. Voeg als laatst de bloem met zout toe en kneed tot een mooi deeg.
26. Vorm een bal van het deeg en leg hem in een kom, dek af met plasticfolie
27. Laat het deeg ¾ uur op een warme tochtvrije plaats rijzen
28. Verwarm het wafelijzer
29. Kneed het deeg nogmaals goed door elkaar, zodat het deeg soepel genoeg is om balletjes van te maken.
30. Maak balletjes van ongeveer 4 cm doorsnee. Dit is afhankelijk van de grootte van je wafelijzer.
31. Druk per wafel element een balletje tussen het ijzer.
32. Laat dit bakken tot er geen stoom meer uit het ijzer komt en de wafel mooi bruin van kleur is. Haal de wafel eraf met een spatel

#### **Vulling**

33. Pel en snijd de uien in halve ringen.
34. Verwarm de olie en de uien kort.
35. Voeg suiker en balsamicoazijn, water, peper en zout toe
36. Breng aan de kook
37. Zet vuur laag en laat 50 minuten prutellen
38. Meng met de gepocheerde spinazie
39. Bestrijk een stroopwafel met het ui/spinazie mengsel en dek af met en tweede wafel.

#### **PRESENTEREN**

40. Bak de rouleaux mooi bruin in boter en olijfolie
41. Snijd in plakken
42. Plisseer en blancheer de tomaatjes
43. Maak een streep van het paprika extract op het bord.
44. Leg hierop de rouleau plakken
45. Plaats de aardappelschijven op het bord
46. Spuit een toefje van banaan/zoete aardappel mengsel in de holtes.
47. Plaats de tomaatjes
48. Plaats de stroopwafel

# Friandises met gemengde cake en gepeperde sinaasappelkrullen

## Benodigheden

## Bereidingswijze

### Bananen cake

2 eieren  
30 g bloem  
30 g suiker  
0,5 banaan  
0,25 tl bakpoeder  
citroensap

1. Verwarm de oven voor op 150° C
2. Splits de eieren.
3. Pureer de banaan.
4. Maak de mengbeker en garde vetvrij met citroensap.
5. Klop de eiwitten met een snufje zout stijf.
6. Klop er portie per portie de suiker doorheen.
7. Klop de eidooiers er kort doorheen.
8. Meng de bloem en bakpoeder en spatel het door het eimengsel.
9. Spatel de banaan erdoor.
10. Bekleed een springvorm met bakpapier.
11. Verdeel het deeg mengsel over de springvorm en strijk glad.
12. Bak in 15 minuten in de oven.
13. Neem uit de vorm en laat afkoelen.

### Chocolade cake

2 eieren  
30 g suiker  
30 g bloem  
10 gr cacaopoeder  
0,25 tl bakpoeder  
0,5 citroen

14. Verwarm de oven voor op 150 graden.
15. Maak de mengbeker en garde vetvrij met citroensap.
16. Splits de eieren.
17. Klop de eiwitten met een snufje zout stijf.
18. Klop er portie per portie de suiker doorheen.
19. Klop de eidooiers er kort doorheen.
20. Meng de bloem, het cacaopoeder en het bakpoeder en spatel het door het eimengsel.
21. Bekleed een springvorm met bakpapier.
22. Verdeel het deeg mengsel over de springvorm en strijk glad.
23. Bak in 15 minuten in de oven.
24. Neem uit de oven en laat afkoelen.
25. Verwijder de springrand.

### 3 soorten Truffels

150 ml slagroom  
10 g cacao  
100 g chocolade  
60 g amandelen  
40 g suiker  
1 banaan

Rasp van 0,5 bloedsinaasappel

26. Klop 150 ml slagroom.
27. Pureer de banaan.
28. Houd 6 amandelen apart.
29. Hak de rest van de amandelen in kleine stukjes
30. Verdeel de slagroom over drie schalen.
31. Voeg in 1 schaal de rasp van 0,5 bloedsinaasappel en 2 ml Cointreau toe.
32. Voeg in 1 schaal 1 gepureerde banaan toe.

2 ml Cointreau

33. Voeg in 1 schaal gepureerde amandelen toe.
34. Je hebt nu 3 verschillende smaken.
35. Doe elke smaak apart in een spuitzak.
36. Leg op een plat oppervlak een stuk bakpapier.
37. Spuit hier stroken slagroom mengsel van 3 cm op.
38. Doe een hele amandel in de stroken amandel/slagroom mengsel.
39. Zet dit 1 uur weg in de vriezer.
40. Smelt de chocolade au bain-marie
41. Haal de stroken slagroommengsel uit de vriezer.
42. Haal de stoken met sinaasappel en banaan mengsel door de gesmolten chocolade en leg daarna direct in een bakje met cacao. Leg ze daarna op een bord.
43. Haal de stroken met amandel door de chocolade en leg ze daarna direct in een bakje met gehakte amandel.
44. Reserveer.

### **Sinaasappelkrullen met zwarte peper**

50 g boter  
50 g poedersuiker  
50 g Eiwit  
50 g bloem  
2 bloedsinaasappels  
3 g zwarte peper

45. Verwarm de oven voor op 180° C
46. Leg pollepels klaar.
47. Rasp de buitenschil van 1,5 bloedsinaasappel en bewaar.
48. Pers 1 bloedsinaasappel uit, voeg 8 ml Cointreau toe en reduceer tot 25 ml.
49. Smelt de boter bij de bloedsinaasappel en laat iets afkoelen.
50. Klop het eiwit los en voeg het bloedsinaasappel concentraat en de poedersuiker toe, maar klop niet schuimig.
51. Roer de rasp en de bloem erdoor.
52. Laat afkoelen en zet tot gebruik weg in de koelkast.
53. Bekleed een bakplaat et bakpapier.
54. Vul een spuitzak met het beslag en knip een klein spuitmondje.
55. Spuit lange banen op de beklede bakplaat.
56. Bestrooi het beslag met versgemalen zwarte peper.
57. Bak af op 180 graden voor 6 a 8 minuten.
58. Haal de bakplaat uit de oven.
59. Draai de slierten koekjes om een pollepel en laat afkoelen.

### **Saus van geflambeerde banaan**

1 banaan  
15 g kristalsuiker  
10 ml Cointreau  
25 ml sinaasappelsap  
1dl slagroom

60. Snijd de bananen in stukken en karamelliseer met de suiker.
61. Blus af met de Cointreau en flambeer.
62. Laat de alcohol verdampen en voeg het sap en rasp van de sinaasappel en de slagroom toe.
63. Laat enkele minuten doorkoken en koel snel terug.
64. Schep in een spuitzakje en knoop de achterkant dicht.

### **Espresso**

65. Maak de espresso met de machine



ESPRESSO

koffie

40 g hazelnoten

**Presentatie:**

66. Rooster en maal de hazelnoten tot een kruim
67. Maak een spiegel van hazelnootkruim en chocolade
68. Zet een kopje espresso op het bord
69. Plaats de cake, truffels op de spiegel
70. Spuit een dotje bananenmousse naast de truffels
71. Leg de sinaasappelkrullen over de truffels.
72. Vul het kopje met de hete espresso

