



Menu Team Barendrecht

CCN Kookwedstrijd 2018 kwart finale 17 maart 2018

Menu

Makreel met paprikagelei, gnocchi van zoete aardappel en citrus

Ravioli gevuld met kip, gebakken scampi, sandwich, spinazie en schaaldierenschuim

Tompouce van banaan met kaneelijs en chocolade mousse

Iris Pons
Richard Boot
Jordy Pronk

Makreel met paprikagelei, gnocchi van zoete aardappel en citrus

Ingrediënten	Bereiding
Paprikagelei 1/3 rode puntpaprika 1/2 sjalot 120 ml water 1/2 eetlepel suiker 1/2 blaadje gelatine	Paprikagelei Week de gelatine in koud water. Snipper het sjalot en snijd de puntpaprika klein. Fruit het sjalot in wat olijfolie. Voeg de paprika toe en bak even mee. Voeg water toe en kook op laag vuur circa 10 min. blender het geheel en passeer door een zeef. Los de gelatine op in 125ml paprikamassa. Breng op smaak met peper en zout en koel terug.
Gnocchi 3 zoete aardappel 1/2 ei 80 g bloem snufje zout	Gnocchi Prik met een vork gaatjes in de zoete aardappel, besprenkel met olijfolie en pof in de oven gaar. Ontdoe van vel. Wrijf door een zeef en vermeng de warme gepureerde zoete aardappel met ei, zout en bloem. Vorm gnocchi's en kook deze vlak voor serveren in gezouten water.
Chevice makreel 2 stuks makreel 2 stuks limoen azijn 150 g zout 150 g suiker	Chevice van makreel Fileer de makreel. Leg de filets met de huid naar beneden in azijn en laat rusten tot de taaie huid van de filets te verwijderen is. Verwijder deze huid. Leg nu de filets in een mengsel van suiker, zout en limoenrasp en besprenkel met limoensap. Laat garen tot de gewenste smaak en garing. Spoel de filets schoon en portioneer deze. Bewaar tot serveren in de koeling.
Citrusmayonaise 1 eigeel Azijn Dijon mosterd Neutrale olie Cointreau 1 bloedsinaasappel	Citrusmayonaise Vermeng eigeel, zout, peper, mosterd, azijn en rasp van bloedsinaasappel. Klop druppelsgewijs de olie er door tot een mayonaise. Breng op smaak met Cointreau.
Bloedsinaasappel 1 bloedsinaasappel suiker	Bloedsinaasappel Schil de sinaasappel en snijd de partjes uit. Snijd deze op de gewenste grote, bestrooi licht met suiker en brand ze af met een gasbrander.
Bos ui 1 Bos ui	Bos ui Snijd het groen van de bos ui in dunne reepjes van circa 3cm. Leg deze in ijswater zodat ze mooi opkrullen.
Tasty tom 3 stuks tasty tom tomaat olijfolie tijm	Tasty tom Snijd de tomaat op 1/3 onder de groene kroon overdwers in. Dompel de tomaten in kokend water en koel direct terug. Verwijder de onderste 2/3 van het vel. Het bovenste vel decoratief omhoog zetten. Verwarm de olie met tijm tot 80 graden. Zet de tomaten hierin en laat rustig trekken.
Serveren venacress	Serveren Maak een mooie spiegel van de paprikagelei. Plaats hierop de makreel en de gnocchi. Garneer deze met de bos ui, bloedsinaasappel en een tasty tom. werk het bordje af met venacress en citrusmayonaise.

Ravioli gevuld met kip, gebakken scampi, sandwich, spinazie en schaaldierenschuim

Ingrediënten	Bereiding
Schaaldierenschuim Scampi koppen en pantsers 350ml visfond 1 el tomatenpuree 100 ml witte wijn 1 ui Tijm, laurier Pernod schil van 1 citroen 200 ml room	Schaaldierenschuim Maak de ui schoon. Bak de koppen en pantsers aan. Voeg ui toe en bak even mee. Voeg tomatenpuree toe en ontzuur. Voeg de kruiden toe. Blus af met wijn. Voeg de citroenschil en visfond toe en laat 25min trekken. Zeef het geheel en kook in tot gewenste smaak en dikte. Voeg schaaldierenjus bij de 200ml room, kook licht in en schuim op met een staafmixer.
Pastadeeg 100 ml bloem 1 ei 1 eigeel snuf zout	Pastadeeg Verwerk de ingrediënten tot een pastadeeg en kneed goed door. Pak het deeg in, in plastic en laat een uur rusten in de koeling.
Vulling van kip 2 stuks kippenpoten 75 ml room 1 ei	Vulling van kip Snijd 250 gram vlees van de kippenpoten. draai de kip met het ei tot een farce. Voeg vervolgens de room toe. Draai nog even door en breng op smaak met zout en peper.
Sandwich 2 snee brood 6 scampi 20 g eiwit 25 ml room dille, kervel, peterselie	Sandwich Maak een farce van de scampi met eiwit en room. Verwijder de kosten van het brood en rol dun uit op de pastamachine. Bestrooi 1 snee met de kruiden. Bestrijk vervolgens met de farce en leg hier de andere snee op. Vries het brood in. Snijd het brood in 3 mooie reepjes en frituur deze op 180 graden.
Ravioli pastadeeg kippenfarce eiwit	Ravioli Rol het deeg uit op de gewenste dikte. Verwerk tot ravioli met kippenfarce en lijm deze dicht met eiwit. Kook de ravioli gaar.
Uienringen ui bloem	Uienringen Snijd de ui in ringen. Haal deze door de bloem en frituur tot krokant.
Spinazie spinazie 2 tenen knoflook Olie	Spinazie Halveer de knoflook en bak deze bruin in de olie. Verwijder de knoflook. Bak de spinazie in de knoflookolie.
Scampi 3 stuks scampi olijfolie	Scampi Maak de scampi schoon en bak deze in de olijfolie.
Presentatie affillacress	Presentatie Maak een bedje van spinazie. Plaats hierop een ravioli, een gefrituurde sandwich en een scampi. Werk af met schuim van schaaldierenjus, uienringen en affillacress.

Tompouce van banaan met chocolade mousse en kaneelijs

Ingrediënten	Bereiding
Korstdeeg 70 g zachte boter 10 g bloem 90 g bloem 10 g cacaopoeder 70 ml koud water 1 g zout 20 g koude boter in blokjes	Korstdeeg Meng de zachte boter met 10 gram bloem. Maak een deeg van de overige ingrediënten en rol dit op een goed met bloem bestoven werkbank uit tot een vierkant. Bedek de helft met een plak van het boter/bloemmengsel. Vouw de deeglap dicht. Vouw nu het deeg dubbel en rol uit tot 2cm dikte. Vouw het nu dubbel in de andere richting en rol weer uit. Herhaal deze stap 5 keer. Pak het deeg nu in, in plastic en laat minimaal 1 uur rusten in de koelkast. Rol het deeg uit tot 2 mm dikte. Bak het deeg (onder druk) af in een oven (200 graden ca 15 min).
Kaneelijs 125 ml melk 125 ml room 75 g suiker kaneelstokje 75 g eidooier	Kaneelijs Verhit room, melk suiker en kaneel tot 70 graden en laat met deksel op de pan 30 min trekken. Voeg eidooier toe en verwarm tot 82 graden. Er ontstaat binding. Zeef de massa en koel terug. Draai tot ijs in ijsmachine.
Gekarameliseerde banaan 2 bananen 100 g suiker 100 ml room 50 g boter	Gekarameliseerde banaan Kook de suiker met een beetje water tot karamel. Blus met de room en voeg de boter toe. Maak/ steek bolletjes van de banaan met een parisienne boor. Zet deze in een diepe bak/bord en overgiet met de warme karamel.
Glazuur 100 g poedersuiker 1 el water Bananen (restanten)	Glazuur Pureer het restant van de bananen in een keukenmachine of staafmixer glad. Meng de poedersuiker met een klein beetje water tot een glad mengsel. Meng de gepureerde banaan door de glazuur. Strijk de glazuur (kort voor uitgifte) op het deeg. Snijd 6 gelijke rechthoeken.
Chocolademousse 90 g pure chocolade 1 eiwit 2 dl room	Chocolademousse Smelt de chocolade au bain marie. Klop de room lobbig. Sla het eiwit stijf en vermeng deze in verschillende etappes door de chocolade. Spatel de room er door en laat opstijven in de koeling.
Crumble 10 g chocola (puur) 20 g hazelnoot 40 amandel 70 g bloem 50 g boter 50 g suiker	Crumble Smelt de chocola au bain marie. Maal de hazelnoten en de amandelen fijn in de keukenmachine. Meng het notenmengsel met de bloem, boter en suiker. Leg dit mengsel op de bakplaat en bak gedurende 35 minuten op 160 graden hete lucht. Laat het mengsel nu enigszins afkoelen en verbreek het, kneed daarna de gesmolten chocola erdoor. Doe dit in een bak en bewaar op kamertemperatuur tot het dessert wordt geserveerd.
Presentatie Poedersuiker Honey cress cacao	Presentatie Neem 3 stuks korstdeeg. Spuit hierop de chocolade mousse en plaats de bolletjes banaan hier bovenop. Neem de overige 3 stuks korstdeeg en plaats deze boven op de bananen. Leg 1 tompouce op elk bord. Leg de crumble op het bord en plaats hierop een bolletje ijs. Garneer met de honing-cress en een beetje cacao.

Overzicht verplichte ingrediënten in menu Team Barendrecht

Amandelen	Nagerecht
Banaan	Nagerecht
Bosui	Voorgerecht
Brood wit	Hoofdgerecht
Bloed sinaasappel	Voorgerecht
Chocolade puur	Nagerecht
Cointreau	Voorgerecht
Cacaopoeder	Nagerecht
Gamba's	Hoofdgerecht
Hazelnoten	Nagerecht
Kaneelstokje	Nagerecht
Kippenbout	Hoofdgerecht
Makreel	Voorgerecht
Pernod	Hoofdgerecht
Punt paprika	Voorgerecht
Spinazie	Hoofdgerecht
Tomaten, tasty tom	Voorgerecht
Zoete aardappel	Voorgerecht