



1^E RONDE CCN KOOKWEDSTIJD 2018
TEAM DEN HAAG 1

ARJAN LIEVAART
RENE VOORHORST
PIM SMIT

3-gangenmenu

Makreel – paprika - tomaat

Surf & Turf - kip – gamba

Chocolade – Kaneel

In deze receptuur wordt alleen gebruik gemaakt van eigen getrokken bouillons.

Makreel – paprika - tomaat

Voorgerecht

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<u>Makreel</u> 3 makreel 1 ui Diverse kruiden	<u>Gerookte filet</u> Fileer de vis, verwijder graten, Snij mooie langwerpige filets. Bewaar koel. Rook ala minute met weinig hout mot tot gaar. <u>Bouillon</u> Van de graten en koppen (ogen en kieuwen niet gebruiken) samen met wat ui en kruiden een bouillon trekken. <u>Tartaar</u> De afsnijdsels van de makreelfilet van vel ontdoen. Tot tartaar versnijden, fijngesnipperd sjalotje, drupje olie en kruiden naar smaak. Verfris met wat limoen.
<u>Papier van bataat</u> 50 gr Afsnijdsels van bataat Drupje chardonnay azijn	Kook de bataat gaar in gezouten water. Draai tot een gladde puree. Voeg naar smaak azijn en breng verder op smaak. Strijk dun uit en laat drogen in de warmhoudkast.
<u>Semi gedroogde tomaat</u> 1 tasty tom tomaat	Snij de tomaat in mooie partjes en laat drogen in de warmhoudkast.
<u>Gepofte paprika</u> 3 puntpaprika's	Maak de paprika schoon en grill deze tot er zwarte blaren op zitten. Verpak in plastic zakje en laat 15 minuten rusten. Ontvel en laat marinieren in een dressing van olijfolie en azijn en een rauw gekneusd teentje knoflook.
<u>Amandel crème</u> 30 gram amandelen	Rooster de amandelen in een oven tot goudbruin. Draai de amandelen fijn en meng iets bataatpuree door en voeg eventueel iets olie toe.
<u>Bitterbal van gamba</u> 3 gamba's Bloem Roomboter Makreelbouillon 1 gelatine blaadje	Pel de gamba's. Snij in 3 stukken, kruid en bak fel aan in wat olie. Bak tot glazig. Snij in kleine stukjes. Maak een roux met 1 deel bloem en 1 deel boter. Laat de bloem garen in de hete boter. Voeg later beetje bij beetje de bouillon toe. Meng tot een stevige basis, proef en breng op smaak. Meng de gambastukjes door en laat opstijven in de koeling. Zodra stijf, draai tot kleine bitterballen (klein balletje maken, door de bloem, ei en paneer). Frituur voor 2 minuten op 175 graden

<p>Broodchips 2 snee witbrood</p>	<p>Steek wit brood uit. Druk de rondjes plat, bestrijk met wat olijfolie en rooster in de oven. Rasp wat knoflook er overheen en bak tot goud bruin</p>
<p>Tomatenconcasse 4 tomaten Wit van de lente ui Tabasco</p>	<p>Plisseer de tomaten en snij tot concasse. zaden bewaren voor garnalen saus. Snij wat wit van de lente-ui fijn. Meng door de tomaat. Breng op smaak met wat tabasco, azijn, olie, zout en peper. In de zeef laten uitlekken</p>
<p>Spinazie crème 75 gram spinazie knoflook Olijfolie Azijn</p>	<p>Blancheer wat knoflook in een beetje water. Verwijder de knoflook en blancheer de spinazie. Draai fijn in met wat olijfolie en azijn naar smaak. Spuut de crème in een tonnetje van de bataatlint</p>
<p>Lint van bataat bataat</p>	<p>Schil de bataat en snij met een mandoline tot lange linten. Gaar deze in gezouten water.</p>
<p>Spinazie 10 gram spinazie</p>	<p>Steek wat spinazie blaadjes uit, haal door de dressing en gebruik al garnering.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie Kersenhout rookmot</p>	<p>Eindbewerking Kruid de makreelfilets en rook ze lichtjes en niet te heet voor 5 minuten. Neem uit de rookpan. Gaar zo nodig na in oven op 60 °C. Frituur de bitterballen.</p> <p>Presentatie Schik een stuk paprika op een bord. Hiertegen aan een kleine torentje makreeltartaar. Naast de tartaar de tomaten concasse. Op de paprika de gerookte makreel. Verdeel speels wat kleine quenelles amandelcreme. Vul de linten met spinaziecreme. Werk af met de spinazie rondjes en bataatpapier.</p> <p>Op de tartaar de gedroogde tomaat en steek de broodchips in de tartaar.</p>

'Surf & Turf' kip – gamba

Hoofdgerecht

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Kippenrouleau, saus en krokant</u> 3 kippenpoten 75 gram spinazie</p> <p>Ui Tijm Laurier Rozemarijn Witte wijn</p>	<p><u>Krokant</u> Haal het vel van de poten, kruid en bak tussen twee plateaus in de oven op 170 graden tot krokant.</p> <p><u>Rouleau</u> Snij de dijnen van de poten af. Sla plat tussen twee lagen folie. Draai een farce van het vlees van de drumsticks, geblancheerde spinazie, room en wat ei. Breng op smaak.</p> <p>Leg de platgeslagen kippendij op alu folie tot een rechthoek. Een streep farce in het midden en rol strak op in de alu folie. Gaar in de oven op 120 graden</p> <p><u>Bouillon</u> Verwijder het vet, hak de botten klein. Bak tot bruin. Voeg halverwege de gesneden uit toe. Bak goudbruin en voeg de kruiden toe. Blus af met witte wijn en voeg water toe tot net onder staat. Laat trekken. Zeef de bouillon en kook in tot een saus.</p>
<p><u>Gamba en saus</u> 6 gamba's Pernod Sjalot Witte wijn Restant van de tomaten concassee</p>	<p>Pel de gamba's. Bewaar de gamba's in de koeling.</p> <p>Snipper een sjalot en bak samen met de garnalen schillen en koppen in wat roomboter. Flambeer met de Pernod, blus af met wat witte wijn. Laat samen met de tomaten tot een saus trekken. Kook in.</p> <p>Bak de gamba's ala minuut tot glazig.</p>
<p><u>Bataat</u> 250 gram bataat</p>	<p><u>Gekonfijte bataat</u> Schil de bataat, Snij in dikke plakken, steek tonnetjes uit, kruid en konfijt deze in olijfolie met knoflook, rozemarijn en tijm.</p> <p><u>Puree</u> Kook de afsnijdsels gaar en draai tot een puree. Breng op smaak met wat boter en peper en zout.</p>
<p><u>Gegrilde lente-ui en tomaat</u> 3 lente ui 1,5 tomaat</p>	<p>Maak de lente-ui schoon en blancheer in de kippenbouillon. Gril deze vlak voor uitserveren in een grillpan. De tomaten alleen op de velkant grillen.</p>

<p><u>Spinazie</u> 140 gr spinazie</p>	<p>Blancheer een paar teentjes knoflook in een klein bodempje gezouten water. Verwijder de stelen van de spinazie. Verwijder de knoflook en blancheer in dit water de spinazie. Laat uitlekken in zeef.</p>
<p><u>Eindbewerking en presentatie</u></p>	<p><u>Eindbewerking</u> Bak de rouleau rondom aan. Snij in plakken. Bak de garnalen tot glazig.</p> <p>Bestrijk de langoustines heel licht met olijfolie en kruid. Brand de langoustine met de gasbrander tot glazig.</p> <p><u>Presentatie</u> Verdeel alle componenten speels op het bord. Bij de gamba's wat puree en de gegrilde tomaat, lente-ui en de ingekookte garnalen tomatensaus. Bij de rouleau een gekonfijt tonnetje, een torentje spinazie en de kippensaus.</p>

Chocolade – Kaneel

Nagerecht

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<u>Kaneelijs</u> 200 gr melk 200 gr room 2 eigeel 60 gr suiker 1 mp zout Kaneel	Melk, room en kaneel koken. Suiker, eigeel en zout opkloppen. Iets hete melk bij eimengsel doormengen en dit weer terug in de pan en op laag vuur garen tot licht gebonden. Naar smaak extra kaneel toevoegen. Koel terug en draai tot ijs. Maak bollen verdeel de hazelnoot crumble erover en zet in de vriezer.
<u>Voor de chocolademousse</u> 0,75 gelatineblaadje 100 gram pure chocolade 75 ml verse melk 1/2 vanillestokje 100 ml room 10 gr suiker	Week de gelatine in koud water. Breng de melk tegen de kook met de uitgeschraapte vanillestokje en laat infuseren. Smelt de chocolade au bain-marie boven warm water uit de kraan. Klop de room met 10 gr suiker op. Warm de melk opnieuw tegen de kook aan en voeg de gelatine toe. Giet de melk door een zeef op de gesmolten chocolade en meng tot een glanzende ganache. Laat wat afkoelen (tot 35 °C). Spatel er in drie delen de opgeklopte room door de ganache. Giet de chocolademousse in soepborden en laat in de koeling opstijven.
<u>Chocolade banaan cake</u> 110 gram bloem 30 gr amandelen 90 gr boter 60 gr witte basterdsuiker 1,5 ei 2 bananen cacaopoeder Bakpoeder ei melk kaneel	Klop de suiker, zachte boter met een mixer tot een glad geheel. Voeg beetje voor beetje ei toe en mix steeds goed door. Voeg beetje voor beetje het meel toe en blijf mixen. Mix nu het beslag met de mixer op de hoogste stand in ongeveer 3 minuten tot een lichtgeel, glad beslag. Blender de amandelen tot poeder en meng deze door het beslag. Meng door de helft van het beslag cacao-poeder. Bouw de cake laag voor laag op met tussendoor plakken banaan. Bak de cake voor 30 minuten op 175 graden. Zodra de cake gaar is, uit blik laten afkoelen. Plakken van snijden en vlak voor uitserveren als wentelteefje bakken. Vooraf de plakken in een losgeklopt mengsel van ei, melk en kaneel leggen, en dan bakken.

<p><u>Gedroogde banaan</u> 1 banaan</p>	<p>Snij in dunne plakjes en droog in de warmhoudkast.</p>
<p><u>Kletskep</u> 20 gr zachte boter 50 gr basterdsuiker Kaneel Zout 20 gr hazelnoot 33 gr bloem</p>	<p>Men boter, melk, suiker, kaneel en zout. Meng de fijn gehakte hazelnoten en bloem door.</p> <p>Leg kleine bolletjes op een bakplaat en bak voor 5 min op circa 180graden.</p>
<p><u>Bloedsinaasappel</u> 2 bloedsinaasappels Cointreau 5 gram suiker 1,5 gram agar-agar.</p>	<p>Snij de schil van 1 sinaasappels weg. Snij het vruchtvlees tussen de vliezen weg en marineer in de Cointreau en laat 1 uur trekken.</p> <p>Pers andere sinaasappel uit. Verzamel het marinadevocht en vul met sap aan tot 150 ml. Breng aan de kook, meng 1,5 gr agaragar door en laat 2 minuten doorkoken. Giet dun uit en laat afkoelen. Zodra opgesteven tot een gel draaien. Bewaar in een spuitzak.</p>
<p><u>Gekarameliseerde hazelnoten</u></p>	<p>Rooster de hazelnoten licht in de oven. Hak in kleinere stukken. Karamelliseer wat suiker in een koekenpan en meng de hazelnoot door. Laat op bakpapier uitgespreid afkoelen.</p>
<p><u>Eindbewerking en presentatie</u></p>	<p><u>Presentatie</u> Zet in de chocolademousse een wentelteefje. Daarnaast een bolletje kaneeljs met gekarameliseerde hazelnoten er op. Werk af met wat partjes sinaasappel en gel.</p>

