



**Menu kookwedstrijd
Cuisine Culinaire Nederland
2018**

**Ceviche van makreelfilet op bedje van wilde spinazie
en puntpaprika gelei met sauce pernod**

-XX-

**Pulled chicken confit met frisse tomaten - bosui
salade, gefrituurde gambas en zoete aardappelpuree**

-XX-

**Tompouce van cantuccini met gemarineerde
bloedsinaasappel en gekonfijte bloedsinaasappel
schilletjes**

Ceviche van makreelfilet op bedje van wilde spinazie en puntpaprika gelei met sauce pernod

VOOR 3 PERSONEN

Ingrediënten:

3 kleine makrelen
9 gambas
3 rode puntpaprika's
100 gr wilde spinazie
2 sneetjes witbrood
40 gr hazelnoten
rode peperkorrels
30 ml pernod
room
citroen
limoen
zout
peper

Bereidingswijze:

Makreel

Fileer de makrelen en ontdoe van de huid. Zorg dat ze volledig van graten zijn ontdaan.
Pers limoen en citroen uit
Meng dit samen met 2 tl geplette rode peperkorrels en 1 tl zout.
Vacumeer het geheel en leg weg in de koeling.

Puntpaprika gelei

Gelei van geroosterde puntpaprika

Snij de paprika in stukken en wrijf in met olijfolie. Rooster in de oven op 225 graden tot de paprika zwart begint te kleuren.

Ontvellen.

2-3 eetlepels tomatenpuree met 200 ml groentebouillon mengen. Samen met de paprika en de Agar 1 minuut doorkoken, af laten koelen en uitstorten op met folie bekleedde bakplaat. In koeling laten opstijven.

Sauce pernod:

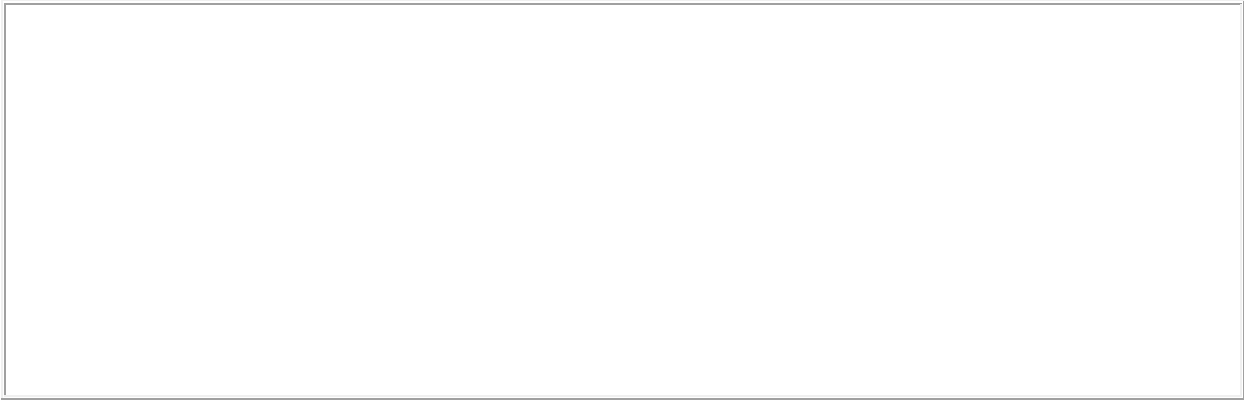
Kook een halve (witte) ui in 150 ml witte wijn en 50 ml room. Blendeer met staafmixer en maak op smaak met zout en peper en de marinade van de ceviche en de pernod

Chiffonade van wilde spinazie

Rol wat blaadjes wilde spinazie op en snij ragfijn

Opmaak

Snijd drie verschillende bloemen uit de gelei en creëer met de beurre blanc en dun gesneden spinazie een voorjaarsboekje op het bord



Pulled chicken confit met frisse tomaten - bosui salade, gefrituurde gambas en zoete aardappelpuree

VOOR 3 PERSONEN

Ingrediënten:

3 st kippenbouten
9 gamba's
400 gr tasty tom tomaten
3 st bosui
300 gr zoete aardappel
2 sneetjes witbrood
witte wijn azijn
limoen
Agar Agar
groentebouillon
olijfolie
zonnebloemolie
mosterd
koksroom
tijm
rozemarijn
zout
peper
Voor de dressing:
½ eetlepel mosterd
½ eetlepel citroensap
½ eetlepel azijn
100 ml olijfolie vergine
1 eetlepel honing
zout /peper

Clorofiel

200 gr spinazie
5 ml olijfolie

Bereidingswijze:

Ontdoe met scherp mes de kippenbouten van het vel
Droogdeppen en zouten zodat het meeste vocht onttrokken wordt. Zout wegvegen en op bakpapier op hoge ovenstand krokant laten worden.

Kippenbouten

Aanbraden en vervolgens garen in zonnebloem olie met tijm en rozemarijn op een temperatuur van 90-95 graden gedurende 2-3 uur. Daarna het vlees van het bot afhalen en met behulp van 2 vorken uit elkaar trekken, breng op smaak met zout en peper, tot opdienen warm wegzetten

Maak paneermeel van de sneetjes witbrood.

Verwijder zaadjes en harde delen van de tomaten en snijd tomaten in kleine blokjes en meng deze met de in kleine ringen gesneden bosui.

Maak een vinaigrette dressing van de olie, azijn, mosterd, zout en peper en maak hiermee de tomaten-bosui salade op smaak.

Zalf van zoete aardappel

Snijd de aardappel in stukken. Zet de stukken net onder room en kook gaar.

In keukenmachine blenderen tot een zalf. Op smaak brengen met zout en peper.

Clorofiel

Was de spinazie grondig in koud water. Maal de gewassen spinazie fijn in de keukenmachine of thermoblender met het water. Het blad moet heel fijn gemalen zijn anders komt er niet genoeg bladgroen vrij.

Zet een fijne zeef in een passende pan en giet de gemalen kruiden op de zeef. Vang het vocht op, hier gaat het om! De rest van de spinazie kun je voor een andere bereiding gebruiken.

Verwarm het vocht in de pan tot ongeveer 80°C. Het chlorofyl gaat nu scheiden van het water.

Passeer het vocht door een passeerdoek en laat uitlekken tot al het vocht eruit is. Wat achterblijft op de passerdoek is de chlorofyl. Meng met een beetje olijfolie.

Leg de doek op een groene snijplank en schraap de chlorofyl **ervan af**.

Gamba's

Maak de gamba's schoon, verwijder darmkanaal en snijd iets in vanwege het vlinderen.

Marineer de gamba's in citroensap en knoflook, peper en zout.

Frituur de gamba's in zonnebloemolie.

Opmaak:

Breng op het bord een streep zalf van zoete aardappel aan.

Plaats een opmaakring op het bord en vul met pulled chicken en daarboven de tartaar van tomaat

Verwijder de ring en plaats 3 gamba's tegen het torentje aan.

Het krokantje in de tomaat steken.

Druppel wat olijfolie chlorofyl rond de kip.

Tompouce van cantuccini met gemarineerde bloedsinaasappel en gekonfijte bloedsinaasappel schilletjes

voor 3 personen

Cantuccini

100 gr amandelen,
grof gehakt
125 gr bloem
125 gr poedersuiker
1 zakje vanillesuiker
½ tl bakpoeder
½ ei losgeklopt voor
het bestrijken
1 ei
mespuntje zout

Banketbakkersroom:

1 zakje vanillesuiker
250 ml melk
2 grote eidooiers
50 gr fijne
kristalsuiker
20 gr maizena
3 banaantjes
1 limoen
kopje espresso
10 ml cointreau

In kaneel

gemarineerde bloedsinaasappel:

kaneelstokje
2 bloedsinaasappels
scheut rode kookwijn
suiker

Chocoprullebolletjes:

100 gr pure
chocolade

chocolade poeder

Cantuccini:

Meng de ingrediënten voor de cantuccini door elkaar en kneed het geheel goed.

Maak rolletjes van het cantuccini deeg plet iets en doe 20 minuten in de oven op 160 graden. Daarna nog 15 minuten nadrogen op 130 graden.

Banketbakkersroom:

Neem steelpan en giet hier 200 ml melk in en voeg zakje vanillesuiker toe. Breng dit aan de kook.

Doe in kom 50 ml melk, de eidooiers en de suiker en klop goed door elkaar met een garde.

Neem pan van het vuur en giet de helft (blijven roeren) over het suiker-eimengsel en roer goed door.

Ze pan weer op laag vuur en giet het mengsel nu weer terug bij de resterende melk in het pannetje. Breng het weer aan de kook en blijf goed roeren, het mengsel zal nu in gaan dikken.

Mousseer de banaan met de limoen en spatel door de banketbakkersroom.

Giet banketbakkersroom in een schaal die je vult tot aan de rand en laat afkoelen.

Laagjes maken van room, cantuccini en mengsel van espresso en cointreau.

Bloedsinaasappels:

Boen de sinaasappels goed schoon, pel de schil en snijd het wit eraf. Maak batons van ongeveer 4 mm en kook deze gedurende 15 min. in suikerwater. Spoel daarna direct af en droog ze 2 uur in de oven op ongeveer 130 graden.

Partjes ontvelde bloedsinaasappel marinieren met de rode wijn en 50 gr suiker en het kaneelstokje en zet een half uur in de oven op 160 graden.

Chocoprullebolletjes:

Tempereer de chocolade door 2/3 tot 47 gr te verwarmen haal van het vuur en voeg de rest van de chocolade toe.

Dip een helft van de sinaasappelschil in de chocolde en laat stollen

Neem 2 metalen braadsledes. Vul de onderste met ijsblokjes zet de

andere er bovenop zodat de bodem door het ijs goed koud wordt.
Doe de gesmolten chocolade in een cornet en snijd er een klein

puntje van af. Spuit een “rommelig” matje en bol deze een beetje op.

Opmaak

Leg een tompouce in het midden met daarop het choconestje.
Daaromheen de schilletjes en de sinaasappel partjes. Garneer met chocolaepoeder.

Verplichte ingrediënten	aantal	Stuks/gram		
Amandelen (zonder vlies)	60	gram	60 gr	dessert
Banaan klein goed rijp	3	stuks	3 st	dessert
Bosuitje	3	stuks	3 st	hoofd
Brood wit (boterham)	2	stuks	2 st	hoofd
Bloedsinaasappel	2	stuks	2 st	dessert
Chocolade puur	100	gram	100 gr	dessert
Cointreau	10	ml	10ml	dessert
Cacaopoeder	20	gram	5 gr	dessert
Gambas, rauw met kop, groot (16/20)	9	stuks	9 st	hoofd
Hazelnoten (met vlies)	40	gram	40 gr	voor
Kaneelstokje	1	stuks	1 st	dessert
Kippenbouten	3	stuks	3 st	hoofd
Makreel (vers, klein)	3	stuks	3st	voor
Pernod	30	ml	30 ml	voor
Puntpaprika rood	3	stuks	3 st	voor
Spinazie, wilde	300	gram	300 gr	Voor/hoofd
Tomaten, tasty tom	400	gram	400 gr	hoofd
Zoete aardappel	300	gram	300 gr	hoofd

