



MENU

Kookwedstrijd

17 maart 2018
Barendrecht

GERECHTEN

Makreel
tomaat/paprika/bosui/amandel

Gamba's
paprika/spinazie/bloedsinaasappel
makreel-crème

Pulled Kip
banaan/amandel/hazelnoot/chocolade
zoete aardappel/spinazie

Makreel

tomaat/paprika/bosui/amandel

Ingrediënten:

| | | | |
|------|----------|--------------------------------------|---|
| 360 | gram | Tomaten: Tasty Tom tomaten | Tomaten Snijd aan de bovenzijde en onderzijde van de tomaat een kruisje door het vel. Doe de tomaat ca. 15 seconden in kokend water en koel dan direct terug. Verwijder het vel van de tomaten en halveer de tomaten; bewaar de velletjes voor de bouillon. Geef 2 (ca. 80 gram) van de tomaten aan het kip-gerecht voor de chocoladesaus. Leg de gehalveerde tomaten in een ovenschaal en zet afgedekt apart. Rooster deze, 15 minuten voor het uitserveren, in een oven van 200°C. |
| 3 | stuks | Makreel: kleine makreel | Makreel – voorbereiding: Fileer de makreel, maak deze schoon en ontdoe ze zorgvuldig van de graatjes. |
| 1 | stuks | citroen | Snijd 3 makreelfilets op dezelfde grootte; eventueel de randen bijsnijden. |
| 1 | stuks | limoen | Spoel en boen de citroen en de limoen goed schoon. |
| 1 | eetlepel | korianderpoeder | Rasp de schil van de citroen en de limoen. |
| 50 | gram | suiker | Meng deze rasp met de korianderpoeder, suiker en zout. |
| 50 | gram | zout | Leg het mengsel in een passende schaal en leg hierop de 6 filets met het vel naar boven en druk aan. Laat ca. 25 minuten afgedekt met plasticfolie staan in de koelkast en spoel de filets af met koud water. Dep de filets droog en zet afgedekt weg tot verder gebruik. |
| 1000 | ml | Makreelbouillon: visfond | Makreelbouillon: Snipper de sjalot fijn en hak de kruiden grof. |
| 1 | stuks | sjalot | Voeg de sjalot, kruiden, graten van de makreel en velletjes van de tomaten toe aan de visfond. |
| | | peterselie | Maak een bouillon en passeer dit door een natte kaasdoek. |
| | | selderij | Breng op smaak met peper en zout. |
| | | peper | Geef 200 ml van de bouillon aan het gamba-gerecht is voor de bereiding van het schuim. |
| | | zout | |

| | | | |
|----|-------|--|--|
| 30 | ml | <p>Makreel – bereiding: Pernod</p> | <p>Makreel – bereiding: Leg de 6 filets in een pan en bedek met bakpapier. Breng een deel van de makreelbouillon aan de kook en overgiet de makreel. Verzwaar eventueel, zodat de makreel onder blijft staan. Pocheer de makreelfilets 5 minuten in de warme bouillon; al naar gelang de dikte van de vis. Haal de filets uit de bouillon; geef 3 filets aan het gamba-gerecht voor de crème. Verwarm de overgebleven makreelbouillon (500 ml) en voeg de Pernod toe.</p> |
| 1 | stuks | <p>Bosui: bosui</p> | <p>Bosui: Maak de bosui schoon door de buitenste laag te verwijderen. Snijd de bosui in de lengte in lange zeer dunne repen. Leg deze, minimaal één uur voor het uitserveren, in ijswater in de koelkast.</p> |
| 1 | stuks | <p>Paprika: rode puntpaprika</p> <p>Garnering: Vene cress amandelcrumble</p> | <p>Paprika: Brand de paprika en verwijder het vel, door te schrapen met een scherp mes. Snijd de paprika in de lengte doormidden en snijd er een mooie kleine chinoise van.</p> <p>Opdiene: Leg 4 halve tomaten, tegen elkaar aan, in het midden van het bord; Leg de makreelfilet erop; Bestrooi de filet met crumble van amandel (komt van het kip-gerecht); Leg hierop de paprika en bosui. Schik de Vene cress rond de makreel op het bord; Giet de warme bouillon in een voorverwarmde schenkan; Serveer uit en schenk aan tafel de bouillon op het bord.</p> |

Gamba's
paprika/spinazie/bloedsinaasappel
makreel-crème

Ingrediënten:

9 stuks **Gamba's**
Gamba's (16/20)

Gamba's – voorbereiding:

Verwijder de kop van de gamba's en bewaar deze voor de garnaalgelei.
Ontdoe de gamba's van de huid, maar laat van 6 gamba's de staart zitten.
Geef de huid en staarten aan het kip-gerecht voor de bereiding van de zoete aardappel.
Verwijder het darmkanaal uit de gamba's.
Zet afgedekt in de koelkast tot gebruik.

50 gram **Limoenmerenque:**
eiwit
25 gram fijne kristalsuiker
25 gram poedersuiker
1 stuks limoen

Limoenmerenque:

Klop het eiwit, m.b.v. een mixer, stijf in een schone/ontvette kom.
Voeg nu voorzichtig 1 eetlepel van de fijne kristalsuiker toe en blijf mixen tot de suiker is opgenomen.
Voeg nu lepel voor lepel de overige kristalsuiker toe.
Blijf mixen tot een mooie glanzende substantie wordt verkregen.
Vouw nu heel voorzichtig de poedersuiker eronder.
Voeg het sap van de limoen toe en spatel dit er voorzichtig door.
Smeer uit over een silpat of bakpapier.
Laat ongeveer 30 minuten garen in een voorverwarmde oven van 110°C.
Laat afkoelen en breek er mooie stukken van.

| | | | |
|-----|-------|---------------------------|---|
| | | Krokant kussentje: | Krokant kussentje: |
| 3 | gram | gist | Los het gist op in 52 gram sap van de bloedsinaasappel. |
| 0,5 | stuks | bloedsinaasappel | Meng met de bloem en kneed tot een mooi deeg. |
| 100 | gram | bloem | Voeg als laatste het zout toe, verpak het deeg in plasticfolie en laat 30 minuten rusten. |
| 3 | gram | zout | Rol het deeg uit t/m stand 5 van de pastamachine. |
| | | | Laat 20 minuten afgedekt rusten, draai om en laat nogmaals 10 minuten afgedekt rusten. |
| | | | Verwarm ondertussen de oven voor op 200°C. |
| | | | Bak de kussentjes 3 minuten in de oven. |
| | | | Draai ze om en bak nogmaals 2 minuten. |
| | | | Laat afkoelen en prik er een klein gaatje in. |
| | | Garnaalgelei: | Garnaalgelei: |
| 9 | stuks | gambakoppen | Maak de gambakoppen schoon. |
| | | olijfolie | Bak deze, gedurende 3 minuten, aan in hete olijfolie. |
| 0,5 | stuks | witte ui | Voeg er de fijngesneden ui en knoflook aan toe en bak even mee. |
| 1 | teen | knoflook | Blus af met de witte wijn. |
| 150 | ml | witte wijn | Kook het geheel in tot vrijwel nihil en voeg de kippenbouillon toe. |
| 750 | ml | kippenbouillon | Laat zachtjes inkoken tot 1/3 en zeef. |
| 1 | gram | agar agar | Bewaar de koppen voor de saus. |
| | | | Meng 125 ml bouillon met de agar agar en breng even aan de kook. |
| | | | Stort in een vorm en laat afkoelen in de koelkast. |
| | | Gambatartaar: | Gambatartaar: |
| 3 | stuks | Gamba's (16/20) | Neem de 3 gamba's zonder staart en snijd deze fijn. |
| 0,5 | stuks | limoen | Maak de bosui schoon en snijd in de lengte enkele zeer dunne repen voor het makreelgerecht. |
| 1 | stuks | bosui | Snijd de rest van de bosui fijn. |
| | | chilipeper | Maak een marinade van bosui, chilipeper, zout, het sap van de limoen en olijfolie. |
| | | zout | Meng de gamba's met de marinade. |
| | | olijfolie | Maak 3 quenelles en zet afgedekt weg in de koelkast. |

| | | | |
|-----|----------|---|--|
| 1 | teen | Gemarineerde gamba's: knoflook chilipeper olijfolie zout citroensap | Gemarineerde gamba's: Maak de knoflook schoon en snijd in dunne schijfjes. Maak een marinade van de knoflook, chilipeper, olijfolie en zout. Breng op smaak met citroensap. Marineer hierin de 6 gamba's met staart en zet afgedekt weg in de koelkast. |
| 6 | stuks | gamba's | |
| 2 | stuks | Paprika-emulsie: rode puntpaprika olijfolie | Paprika-emulsie: Verwarm de oven voor op 180°C. Rooster de paprika's met wat olijfolie in de oven, tot ze een beetje zwart beginnen te kleuren. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen in een plastic zak. |
| 1 | teen | knoflook | Haal het vel van de paprika's en ontdoe van de pitjes. |
| 0,5 | stuks | ui | Snijd de paprika's in stukken. |
| 1 | scheutje | rode wijn | Stoof de ui en de knoflook aan en voeg de paprika toe. |
| 200 | ml | kippenbouillon | Blus met de rode wijn en voeg de bouillon en room toe. |
| 50 | ml | room | Laat 10 minuten zachtjes stoven. |
| 1 | gram | agar agar | Mix en zeef het geheel. Meng 125 gram van het mengsel met de agar agar en breng even aan de kook. Stort op de afgekoelde garnaalgelei en laat afkoelen in de koelkast. |
| 100 | gram | Spinazie-emulsie: spinazie | Spinazie-emulsie: De geblancheerde spinazie komt van het kip-gerecht. |
| 15 | ml | citroensap | Druk het overtollige vocht uit de spinazie. |
| 1 | stuks | eiwit | Stop de spinazie, citroensap, eiwit en 150 ml van de arachideolie in een hoge maatbeker. |
| 175 | ml | arachideolie peper zout kerriepoeder | Zet de staafmixer in de maatbeker, zet aan en trek omhoog. Controleer de vloeibaarheid van de emulsie en voeg desnoods wat arachideolie toe. Breng op smaak met peper, zout en kerriepoeder. |

| | | | |
|-----|-------|---|---|
| 3 | stuks | Makreelcrème: makreelfilet room peper | Makreelcrème: Snijd de makreel, gekregen van het makreel-gerecht, in grove stukjes. Voeg room, peper, limoensap, rasp van de limoen en cayennepeper toe. Mix goed tot een zachte crème. |
| 1 | stuks | limoen cayennepeper | Wrijf door een fijne zeef en doe de crème in een spuitzak met kleine spuitmond. Vul de krokante kussentjes, vlak voor het uitserveren, met de makreelcrème. |
| 1 | stuks | Schuim: sjalot olijfolie boter | Schuim: Snijd het sjalotje zeer fijn en gaar vervolgens in wat olijfolie en boter. Maak de knoflook schoon en snijd zeer klein. |
| 0,5 | teen | knoflook garnalenkoppen | Voeg de fijngesneden knoflook en de garnalenkoppen (van de gelei) toe. Laat even mee garen en blus af met de witte wijn. |
| 75 | ml | witte wijn | Kook in, voeg de visbouillon toe en reduceer tot de helft. |
| 200 | ml | visbouillon | Voeg de kookroom toe en reduceer opnieuw tot de helft. |
| 50 | ml | kookroom | Zeef en doe in een kidde en breng deze op druk met 2 tot 3 patronen. Schud goed en zet weg. |
| 40 | gram | Tomaat: Tasty Tom tomaat Rode wijnazijn Aceto Balsamico Honing | Tomaat: Snijd de tomaat in kwarten en ontdoe van zaadjes en zaadlijsten. Snijd de tomaten in fijne reepjes. Maak een marinade van de rode-wijnazijn, aceto balsamico, honing, cacaopoeder en olijfolie. Mix even en marineer de reepjes tomaat hierin. |
| 1 | gram | cacaopoeder olijfolie | |
| | | Gamba's: | Gamba's: Vlak voor het uitserveren: Verhit een pan en bak hierin de gamba's beetgaar. |

0,5 stuks bloedsinaasappel
Affilla cress

Opdiene:

Steek rondjes uit de garnalen-paprikagelei en snijd doormidden;
Trek strepen en spuit dopjes van de spinazie-emulsie;
Plaats in het midden van het bord een quenelle gambatartaar;
Zet daar het gevulde kussentje tegen aan;
Leg de halve rondjes garnalen-paprikagelei op het bord aan weerszijde vanuit het midden;
Leg naast ieder half rondje een gebakken gamba.
Dresseer daarnaast klein gesneden bloedsinaasappelstukjes;
Maak af met de limoenmerenque en tomaat;
Werk af met de spinazie-emulsie en de saus;
Garneer met de Affilla cress;
Spuut het schuim, uit de kidde, aan tafel op het bord.

Pulled Kip

*banaan/amandel/hazelnoot/chocolade
zoete aardappel/spinazie*

Ingrediënten:

| | | | |
|----|---------|-------------------------|---|
| | | Kip – sous-vide: | Kip – sous-vide: |
| 3 | stuks | kippenbouten | Verwarm de sous-vide op 63°C. |
| 1 | stuks | bosui | Ontvel de kip en bewaar het vel. |
| 1 | stuks | bloedsinaasappel | Maak de bosui schoon en snijd in de lengte enkele zeer dunne repen voor het makreelgerecht. |
| 2 | stuks | banaan | Snijd de rest van de bosui fijn. |
| 1 | stuks | kaneelstokje | Maak de bloedsinaasappel goed schoon en haal met een zesteur de zestes van de bloedsinaasappel. |
| 1 | klontje | boter | Pers de bloedsinaasappel uit. |
| | | | Snijd de banaan in kleine plakjes. |
| | | | Breek het kaneelstokje. |
| | | | Doe de bouten samen met deze ingrediënten en een klontje boter in een vacumeerzak en trek vacuüm. |
| | | | Gaar de kip gedurende 3 uur in de verwarmde sous-vide. |
| | | | Haal de zak uit de sous-vide en maak open. |
| | | | Bewaar het vocht voor de saus en de kip voor de verdere bereiding. |
| | | Amandelen: | Amandelen: |
| 60 | gram | amandelen | Halveer de amandelen en leg deze op een plaat met bakpapier. |
| | | | Bruneer ze gedurende 5 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C. |
| | | | Hak de helft van amandelen niet te fijn, maar ook zeker niet te grof. |
| | | | Geef een deel hiervan voor de garnering van de makreel. |
| | | | Gebruik de andere halve amandelen bij de hazelnoten. |

| | | | |
|-----|------------|--------------------|---|
| | | Hazelnoten: | Hazelnoten: |
| 50 | gram | pure chocolade | Smelt 30 gram van de pure chocolade au bain-marie tot 40-45°C. |
| 40 | gram | hazelnoten | Haal de gesmolten chocolade boven het kokende water weg en voeg de overige chocolade toe. Roer tot ook deze chocolade gesmolten is; eindtemperatuur 31-32°C. Voeg de hazelnoten toe en zorg dat deze geheel bedekt worden met chocolade. Stort uit op bakpapier en haal de hazelnoten met behulp van twee vorken uit elkaar en laat iets afkoelen. Plak de halve amandelen op de hazelnoten en zet deze omgedraaid op een andere schaal. Laat afkoelen in de koelkast. |
| | | Saus: | Saus: |
| 80 | gram | Tasty Tom tomaten | De ontvelde tomaten komen van het makreel-gerecht. |
| 2 | teentjes | knoflook | Snijd de tomaten in een kwart en ontdoe van zaadjes en zaadlijsten. |
| 0,5 | stuks | kleine witte ui | Maak de knoflook schoon en snijd in plakjes. |
| 0,5 | theelepels | gemberpoeder | Maak de ui schoon en snijd in stukjes. |
| 10 | ml | Cointreau | Smelt de chocolade au bain-marie, voeg de Cointreau toe en roer goed. |
| 50 | gram | pure chocolade | Doe de tomaten, knoflook, ui en gemberpoeder in een keukenmachine en maal fijn. |
| 18 | gram | cacaopoeder | Voeg het vocht van de sous-vide kip toe. Voeg de gesmolten chocolade en cacaopoeder toe en mix tot een saus en zeef. |
| | | Brood: | Brood: |
| 2 | stuks | brood | Snijd het brood in blokjes ter grootte van de halve amandelen. |
| | | olijfolie | Maak de knoflook schoon en snijd in dunne plakjes. |
| 1 | teen | knoflook | Doe wat olijfolie in de pan en verwarm dit samen met de knoflook; niet te heet. Laat iets afkoelen en zeef de olie. Bedruip het brood met de knoflookolie en bak het brood krokant; niet te donker. Haal uit de pan en leg op keukenpapier. |
| | | Kippenvel: | Kippenvel: |
| | | zout | Verwarm de oven voor op 180°C. |
| | | peper | Bestrooi de kippenvellen met wat zout, peper en paprikapoeder. |
| | | paprikapoeder | Leg ze op bakpapier, verzwaar met metalen schaal en droog ze, gedurende 20 minuten, in de oven. Verwijder de metalen schaal en laat ze nog ca. 5 minuten drogen in de oven. Haal uit de oven en laat afkoelen op keukenpapier. |

| | | | |
|-----|--------|-------------------------|--|
| | | Zoete aardappel: | Zoete aardappel: |
| 50 | ml | zonnebloemolie | Voeg de huid en staarten van de gamba's toe aan de zonnebloemolie en verwarm. |
| | | gamba's | De huid en staarten zijn afkomstig van het gamba-gerecht. |
| 1 | snufje | zwarte peper | Laat iets afkoelen en zeef. |
| 300 | gram | zoete aardappel | Schil de zoete aardappel en rasp met een grove rasp; doe dit vlak voor het bakken. |
| 1 | snufje | zout | Maak de knoflook schoon en hak zeer fijn. |
| 1 | teen | knoflook | Maak de ui schoon en rasp met de grove rasp. |
| 1 | stuks | ei | Meng de knoflook, zwarte peper, zout, het ei en de ui door de zoete aardappelrasp. |
| 1 | stuks | ui | Breng op smaak met chilipoeder en paprikapoeder. |
| | | chilipoeder | Verwarm wat zonnebloemolie in een grote koekenpan. |
| | | paprikapoeder | Zet drie ringen in de pan en verdeel hierover de rasp; druk goed aan. |
| | | | Bak krokant en verwijder de ringen. |
| | | | Draai de drie porties om en bak ook deze kant krokant. |
| | | | Haal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. |
| | | | Spinazie: |
| 300 | gram | spinazie | Maak, indien nodig, de spinazie schoon en verwijder de steeltjes. |
| 1 | teen | knoflook | Blancheer 100 gram van de spinazie en koel direct terug op ijs. |
| 1 | stuks | sjalot | Geef deze 100 gram spinazie aan het gamba-gerecht. |
| | | olijfolie | Maak de knoflook schoon en snijd zeer fijn. |
| | | peper | Maak de sjalot schoon en snijd in kleine stukjes. |
| | | zout | Verhit olijfolie in een wokpan en voeg de helft van de knoflook en sjalot toe. |
| | | | Voeg direct de helft van de spinazie toe en bak. |
| | | | Haal de spinazie uit de wokpan en doe dit in een vergiet. |
| | | | Bak de andere helft van de knoflook, sjalot en spinazie. |
| | | | Doe dit ook in het vergiet en laat goed uitlekken; eventueel iets aandrukken. |
| | | | Breng op smaak met peper en zout. |

Kip - vervolg:
olijfolie

Kip - vervolg:

Haal, met de handen, het vlees van de botten.

Bewaar enkele mooie stukken.

Trek, met de handen, het overige kippenvlees in kleine stukjes.

Meng de pulled kip met de gehakte amandelen en de chocoladesaus.

Verwarm het geheel, vlak voor het uitserveren, nog even op laag vuur.

Bak de mooie stukken kip nog even kort aan in wat olijfolie.

Opdiene:

Bestrooi het bord met iets cacaopoeder, via een fijne zeef.

Zet, in een cirkel aan de buitenkant van het bord, om en om de amandelen met hazelnoot en de croutons.

Zet in het midden van het bord een grote cirkelvorm en leg hierin de uitgelekte spinazie.

Verwijder de vorm en leg er de rösti van zoete aardappel op.

Leg hierop over één buitenkant tot aan de rand van de andere buitenkant dunne plakjes banaan.

Zet op een vlakke plaat een ring ter grootte iets kleiner dan de rösti.

Vul de ring met de pulled kip en druk goed aan.

Zet de ring met inhoud op de banaan en verwijder de ring.

Plaats hierin het gedroogde vel.

Leg aan weerszijde van het vel een stuk gebraden kip.

Werk af met cress.

| | | |
|---|-------|---------------|
| 1 | gram | cacaopoeder |
| 1 | stuks | banaan |
| | | Affilla cress |