

## Menu CCP 2

(Hiske, Linda en Rachel)

Bitterballen van gamba's, viskoekjes van makreel  
en bisque met pernod

\*

Rouleau van kip met spinazie en paprika, puree  
van bataat, tomatensaus en zoetzuur van bataat  
en paprika, salsa van tomaat

\*

Taartje van hazelnootschuim, chocolademousse,  
chocoladebiscuit en sinaasappelroom met  
bananenschuimpjes en bananenbonbons

\*

## Voorgerecht

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p><b>Viskoekje</b>  <b>3 Makrelen</b>  <b>2 Witte boterhammen</b>            2 el bloem  <b>1 bosuitje</b>            Mosterd naar behoefte            Limoensap naar behoefte            Visfond naar behoefte            Olie om in te bakken            Zout en peper naar behoefte</p>	<p>Makrelen fileren en ontgraten. Klein snijden.            Brood klein snijden, een aantal blokjes bewaren voor garnering.            Visvlees mengen met brood, gesnipperd bosuitje (overtallig groen gaat naar hoofdgerecht), mosterd en limoensap, peper en zout.            Koekjes vormen en koud wegzetten. Vlak voor bakken koekjes door bloem halen.            Koekjes bakken in olie.</p>
<p><b>Bitterbal</b>  <b>9 gamba's</b>            1/2 ui            50 gr boter            50 gr bloem            Visfond naar behoefte            Mosterd naar behoefte            Zout en peper naar behoefte            Olie om in te frituren            100 gr bloem, eiwit, paneermeel</p>	<p>Gamba's schoonmaken, koppen bewaren. Vlees klein snijden.            Roux maken van bloem, boter en deel van gefruite uit. Visfond naar behoefte toevoegen. Koud wegzetten.              Bitterballen vormen van gambamengsel, achtereenvolgens door bloem, eiwit en paneermeel halen.            Frituren op 180 graden.</p>
<p><b>Bisque</b>            1 ½ ui            2 tenen knoflook            Visfond naar behoefte            Zout en peper naar behoefte  <b>30 ml Pernod</b></p>	<p>Koppen van garnalen fruiten met ui en knoflook. Zout en peper naar behoefte. Met fond een bisque maken.            Voor serveren bisque zeven en pernod toevoegen.</p>
<p><b>Croutons</b>            Enkele blokjes brood (over van koekje)</p>	<p>Blokjes brood tot croutons bakken in pan of oven.</p>
<p><b>Mayonaise</b>            1 Eidozier            200 ml Olie            1 el witte wijn azijn            peper zout  <b>1 puntpaprika</b></p>	<p>Paprika poffen in de oven (180 graden).            Mayonaise maken met ei, olie, azijn, peper en zout.            Paprika pureren en aan mayonaise toevoegen.</p>
<p><b>Opmaken</b></p>	<p>Trek een veeg van mayonaise op het bord. Viskoekjes, bitterballen hierop leggen. Bisque in glaasje. Croutons van brood ter garnering, evenals wat bosui in bisque.</p>

## Hoofdgerecht

Ingrediënten	Bereidingswijze
<b>Rouleau</b> <b>3 Kippenbouten</b> 1 bol Knoflook <b>1 Punt paprika</b> <b>spinazie</b> Zout en peper naar behoefte Bouillon Roomboter	Paprika en knoflook poffen in de oven (180 graden ongeveer Kippenbouten ontvallen en ontbenen. Vel apart houden. De botten gebruik je voor de bouillon. Ontvel de paprika en snijd deze in repen. Bestrooi het vlees met zout en peper, leg er 2 lagen spinazieblaadjes op. Hierop de gepofte knoflook en reepjes paprika. Rol dit strak op in folie. Prik enkele gaatjes in de folie. Breng de bouillon aan de kook, voeg de rouleau toe en laat zacht koken tot kip gaar is. Bak voorzichtig in een beetje boter de rouleau rondom aan. Snijd deze in plakjes.
<b>Bouillon</b> <b>Kippenbotten</b> Knoflook (2 teentjes) Ui <b>Groen van de bosui</b> 1 à 1,5 liter water	Bruin de kippenpoten aan, voeg ui en look toe. Blus af met water en breng aan de kook. Laat de bouillon trekken tot je deze nodig hebt voor de rouleau. Verwijder voordien de ingrediënten.
<b>Kipkrokant</b> <b>Vel van de kip</b>	Leg het vel tussen bakpapier tussen twee bakplaten of in een koekenpan met een pan erboven op. Bak op half vuur of in de oven krokant.
<b>Mousseline</b> <b>250 gram bataat</b> Roomboter naar behoefte Room naar behoefte (ong. 50 ml)	Kook de bataat gaar, knijp of stamp fijn en doe deze zo nodig door een zeef. Maak smeuijg met boter en room zodat deze goed spuitbaar is.
<b>Zoetzure bataat</b> <b>50 gram bataat</b>	Snijd de bataat in dunne plakjes, maak met een stekertje mooie rondjes, leg deze weg op ijswater. Haal vlak voor het opdienen de bataat door een vinaigrette
<b>Paprika - Tomatensalsa</b> <b>5 tomaatjes</b> <b>1 bosui</b> <b>1 puntpaprika</b> Olie, zout, peper, balsamico-azijn naar smaak	Snijd de tomaatjes in vieren, haal de pulp eruit (deze is te gebruiken voor de saus). Snijd de puntpaprika in blokjes en de bosui in ringetjes. Voeg samen met de olie, balsamico-azijn, zout en peper
<b>Tomatensaus</b> <b>Overige tomaten</b> Olie 1 Ui, 1 teentje Knoflook Enkele el Bouillon 50 ml Room	Fruit de ui aan, voeg tomaten en knoflook toe. Blus met enkele eetlepels bouillon (zie boven), voeg room toe. Doe alles in een blender tot een saus.
<b>Spinazie</b> <b>Restant spinazie</b> Olie <b>1 Bosui</b> Knoflook Zout en peper naar smaak	Snijd de bosui in ringetjes en fruit deze aan, voeg knoflook en de spinazie toe tot deze geslonken is. Voeg peper en zout naar smaak toe
<b>Opmaken</b>	Spuit streepje bataat op bord, daarop spinazie. Daarop getrancheerde rouleau. Verder opmaken met dopjes bataatmousseline, zoetzuur bataat, paprika-tomatensalsa. Tomatensaus apart serveren in kommetje.

## Dessert

Ingrediënten	Bereidingswijze
<b>Hazelnootschuim</b> 75 gr eiwit 175 gr suiker <b>40 gr hazelnoten</b> <b>60 gr amandelen</b>	Bereid meringue van eiwit en suiker au bain-marie. Bewaar 1/3 van meringue voor bananenschuimpjes. Hak amandelen en hazelnoten fijn met staafmixer. Bewaar ¼ voor bananenbonbon. Meng gehakte noten door meringue, spuit rechthoeken op bakplaatje en laat in oven van 150 graden drogen.
<b>Chocolademousse</b> 75 ml melk 75 ml room <b>100 gr chocola</b> 1 1/1 eidooier 30 gr suiker	75 ml melk en 75 ml room aan de kook brengen. Ei en suiker apart schuimig kloppen. Roommengsel toevoegen. Verwarmen tot 80 graden en chocolade toevoegen. Laten afkoelen.
<b>Chocoladebiscuit</b> <b>15 gr cacao poeder</b> 45 gr bloem 60 gr suiker 120 gr eiwit <b>10 ml cointreau</b>	Bloem en cacao mengen en zeven. Eieren en suiker au bain-marie tot stand kloppen (37 graden). Verder kloppen tot kamertemperatuur. Bloem/cacaomengsel door ei/suiker mengsel scheppen. Beslag op bakplaat storten en 15 minuten bakken op 180 graden. Gebakken biscuit laten afkoelen. Cointreau over koude biscuit druppelen.
<b>Sinaasappel crème</b> 200 ml room <b>2 bloedsinaasappelen</b> 20 g suiker <b>1 kaneelstokje</b> 1 el maizena 2 eidooiers 3 blaadjes gelatine	Sinaasappelen persen. Schil bewaren en tot smalle reepjes snijden. Sap sinaasappelen mengen met 200 ml opgeklopte room. Een deel van dit mengsel verwarmen met 20 g suiker, deel van zest en kaneelstokje Langzaam roeren. In restant mengsel 1 el maizena en 2 dooiers op lage stand van mixer mengen. Als mengsel begint te koken koude mix toevoegen en aan kook brengen. Als de crème glad is, van vuur halen en kaneelstokje verwijderen. Geweekte gelatine toevoegen aan ¾ mengsel. Restant koud wegzetten. Crème met gelatine op bakplaatje met olie laten afkoelen.
<b>Bananenschuimpjes</b> <b>1 banaan</b> Deel meringue van hazelnootschuim	Banaan pureren en door meringue scheppen. Toefjes op bakplaat met bakpapier spuiten en in oven van 150 graden laten drogen
<b>Bananenpapier</b> <b>100 gr banaan (1 banaan)</b> 30 gr suiker 10 gr bloem 30 gr gesmolten roomboter 25 gr melk	Banaan pureren en wegen. 100 gram puree mengen met rest van ingrediënten. Tot homogene massa roeren en uitsmeren op bakplaat met bakpapier. Koel wegzetten. In ongeveer 10 minuten op 160 graden bakken.
<b>Bananenbonbon</b> <b>1 banaan</b> <b>5 gr cacao poeder</b> Restant nootmengsel 50 g suiker	Maak suikersiroop van suiker en water. Laat afkoelen. Snijd banaan in blokjes. Marineer in suikersiroop. Meng cacao met nootmengsel. Wentel blokjes banaan door cacao/notenmengsel.
<b>Zest</b> <b>Sinaasappelschil</b>	Kook schilletjes drie keer met schoon water.
<b>Opmaken</b>	Bouw taartje van componenten. Garneer met sinaasappelcreme, en componenten van banaan. Maak af met zest.

