

# Receptuur Wedstrijd CCN Bokaal Team CCP 1

## **Voorgerecht**

Makreel voorzien van een panadekorst  
Garnalen in Tempurabeslag  
Gedroogde Tomatenpartjes  
Paprikamayonaise  
Partjes bloedsinaasappel en vive gesneden

## **Hoofdgerecht**

Rollade van kip  
Torentje van zoete aardappel met wilde spinazie  
Puree van zoete aardappel  
Gepofte tomaat  
Sauge vierge met verse tomaten

## **Nagerecht**

Chocoladetaartje gevuld met bananenmouse  
Bananentruffel met cacao poeder  
Gedroogde banaan  
Siroop van bloedsinaasappel en cointreau  
Chantillycreame met nougatine  
Chocoldaeschotjes

## **Receptuur Voorgerecht**

### **Makreel met panade**

Alle Makrelen

2 plakjes witbrood

Boter

Verse aanwezige kruiden

Amandelen

Verkruimel het brood, en hak de amandelen fijn.

Vermeng dit samen met de verse kruiden en de boter tot een mooi en soepel deeg.

Rol dit deeg tussen 2 bakpapertjes uit tot een ca 2 mm dikke plak.

Leg weg in de koeling.

Fileer de makrelen en leg weg in de koeling

Verwijder het bovenste vel bakpapier en leg hier de makreelfilet op, snijd hierna de vorm van de makreel uit door de panade en het bakpapier. Keer om en verwijder het laatste vel bakpapier.

Verwarm de makreel met de panade onder de grill ca. 2 a 3 minuten totdat de panade bruin is.

Warm de makreel nog even door op 16 graden totdat de dee ook mooi gaar is.

Serveer uit

### **Tempura Garnalen met Pernod**

Alle garnalen

Bloem

IJswater

Pernod

Zet als eerste water in de vriezer en laat dit ijs en ijskoud worden

Meng het ijswater en de bloem met de pernod tot een mooi dun beslag.

Verwarm olie tot 180 graden

Haal de garnalen door het beslag, en frituur deze totdat deze gaar zijn.

Haal uit de olie en leg op een vel keukenpapier

Serveer

### **Gedroogde tomatenartjes**

6 tomaatjes

Zeste van limoen

Suiker

Snijd de tomaten in vieren en verwijder het zachte vruchtvlees

Snijd gesteren van de schil van de limoen, en leg deze op de tomatenpartjes, samen met wat suiker.

Verwarm de oven voor op 100 graden, en droog hierin de partjes.

Leg weg tot de service.

### **Paprika mayonaise**

Eidooier

Olie

Mosterd

Zout peper

Puntpaprika

Eidooier en mosterd mengen, en dit samen met olie verwerken tot een mayonaise.

Snijd de puntparika fijn en draai tot een fijne Mouse eventueel wat aardappelzetmeel toevoegen

Naar smaak peper en out toevoegen, en hierna de paprikamouse toevoegen.

Bloedsinaasappel En Vive

Snijd uit 1 bloedsinaasappel 6 partjes En Vive.

Maak het bord op en serveer

### **Puree van Puntpaprika**

Puntpaprika

Zout

Peper

Aardappelzetmeel

Snijd de puntpaprikas, en verwijder de zaadjes.

Pureer deze in een blender, en breng op smaak, met zout en peper indien nodig.

Passer de puree door een zeef.

En doe deze wederom in de blender.

Voeg indien noodzakelijk wat aardappelzetmeel toe om een mooie consistentie te krijgen.

Doe in een spuitflesje en bewaar tot service

## **Receptuur Hoofdgerecht**

### **Kiprollade**

Alle kippebouten

Bosui

Wilde Spinazie

Peper

Zout

Paprika

Mosterd

Suiker

Zeste van bloedsinaasappel

Ontdoen de kippebout van zijn vel, en ontbeen de bout.

Het vlees van de botten opsnijden in grove stukken

Paprika, bosuit en wilde spinazie fijn snijden, en door de grove stukken kip mengen.

Breng dit op smaak met peper en zout

Het vel vullen met dit mengsel en dan hiervan een rollade maken.

De rollade aanbraden.

Na het aanbraden de rollade insmeren met mosterd en een laagje suiker, en vlak voor de service in de oven zetten, zodat er een mooie gecaramelliseerde laag ontstaat.

### **Torentje van Bataat**

Bataat

Wilde Spinazie

Azijn

Snijd dunne plakken bataat

Steek deze uit met een ring

En leg deze plakjes weg in ijswater, tot gebruik.

Blancheer de wilde spinazie

Haal de bataat uit het ijswater, en leg kort in azijn.

Bouw in de steekring een torentje van bataat en spinazie

Serveer

### **Wilde Spinazie**

Wilde Spinazie

Knoflook

Verwarm wat olie in een pan, en verwarm wat fijngesneden knoflook totdat deze mooi kleurt

Voeg de rest van de spinazie toe en bak dit.

Bak met wat olie de wilde spinazie in een pan

Houd warm en serveer

### **Puree van Bataat**

Bataat

Kaneelstok

Sap van Bloedsinaasappel

boter

Kook de bataat met de kaneelstok, en de helft van het sap van de bloedsinaasappels.

Giet af en verwijder de kaneelstok. Maak met wat boter een mooie puree.

Passer de puree 1 of 2 x door een zeef.

Zet warm weg tot service.

### **Puree van Puntpaprika ( over van voorgerecht)**

Puntpaprika

Zout

Peper

Aardappelzetmeel

Snijd de puntpaprikas, en verwijder de zaadjes.

Pureer deze in een blender, en breng op smaak, met zout en peper indien nodig.

Passer de puree door een zeef.

En doe deze wederom in de blender.

Voeg indien noodzakelijk wat aardappelzetmeel toe om een mooie consistentie te krijgen.

Doe in een spuitflesje en bewaar tot service

### **Gepofte tomaat**

Tomaat

Zeste van limoen

Olie

Zout

Besprenkel de tomaten met wat olie zout en zeste van limoen.

Droog deze in de oven.

Houdt warm tot service

### **Sauce Vierge met tomaten**

Kleine tomaten

Knoflook

Olijfolie

Citroensap

Zout

Peper

Verse kruiden

Hak de tomaten in grove stukken

Meng dit met olijfolie, de gehaktekruiden, de geplette knoflook, en een scheutje citroensap.

Breng op smaak met wat zout en laat dit 2 uur marinieren op kamertemperatuur.

### **Receptuur Nagerecht**

## **Chocoladetaart**

### **Bodem**

Suiker

Bloem

Boter

Bakpoeder

Ei

Meng de suiker en boter in een beslagkom, mix dit een beetje los

Voeg het ei, bloem en bakpoeder toe en meng tot een deeg.

Laat afkoelen in de koelkast

Bak de taartvormpjes open af in de oven.

### **Bananenmouse**

Bananen

Poedersuiker

Sinaasappelsap

Citroensap

Cointreau

Vanillesuiker

Slagroom

Bananen prakken, en voeg het sap van de sinaasappel de citroen en de cointreau toe.

Doorroeren en gelijktijdig vanillesuiker en poedersuiker toevoegen.

Het mengsel zeven, en geweekte gelatine toevoegen.

Dan slagroom erdoor spatelen en laten opstijven in de koelkast tot gebruik.

### **Chocolade**

Blok chocolade puur.

Smelt de chocolade.

Na het afbakken en afkoelen van het taartje deze vullen met de afgekoelde bananenmouse, en overgieten met de gesmolten chocolade.

Laten afkoelen en uitserveren.

De overgebleven gesmolten chocolade uitstorten op een siliconenmat, en laat afkoelen en maak er schotsen van.

### **Bananen truffel**

Boter  
Banaan  
poedersuiker  
Slagoom  
Vanillesuiker  
Cacaopoeder

Roer de boter, geprakte banaan, suiker en vanillesuiker romig.  
Doe het mengsel in een spuitzak , en spuit bolletjes  
Vries deze bolletjes in  
Haal voor de service de bolletjes uit de vriezer, en draai ze door het cacaopoeder, totdat de bolletjes mooi omkleed zijn met een laagje cacao.  
Leg koel tot gebruik

### **Creme de Chantilly**

Slagoom  
Poedersuiker  
Vanillepoeder

Doe de koude room met de vanillepoeder in een gekoelde schaal. Klop de room tot deze lobbijg is  
Voed de poedersuiker toe en roer dit er voorzichtig doorheen. Klop daarna op totdat de room glanst en stevige pieken geeft.

### **Nougatine**

Hazelnoten  
Suiker  
Water

Ontvlies de hazelnoten  
Brand de hazelnoten in een koekepan totdat deze bruin worden.  
Zet suiker en water op in een steelpan, en maak een caramel.  
Zodra de caramel mooi bruin is zet vuur uit en voeg de hazelnoten toe. Houd een paar hazelnoten achter ter decoratie.  
Stort het mengsel uit op een siliconenmat of bakpapier en laat afkoelen.  
Maak hier mooie schotsen van, ter decoratie, en maak er een poeder van om over de Chantillycreme te strooien.

### **Gedroogde banaan**

Banaan

Prak de banaan, en leg de geprakte banaan op een siliconenmat.  
Droog dit in de oven op ongeveer 100 graden.  
Breek hier schotsen van

### **Sinaasappelsiroop**

Sap van de bloedsinaasappel  
Cointreau  
Siroop van een halve bloedsinaasappel, en de cointreau in een steelpannetje inkoken totdat je een siroop krijgt.

### **Plakjes banaan**

Banaan  
Cointreau  
Citraensap

Snijd dunne plakjes banaan

Doe wat citraensap erop tegen het verkleuren, en overgiet de partjes met wat cointreau.

Zet koud weg tot service