

Menu 2^e ronde
wedstrijd Cuisine Culinaire Nederland 2018

team:

Purmerend 2



In tempura gebakken mul

met auberginepuree, olijven vinaigrette, anjovis-knoflook mayonaise
en een tompoes met geitenkaas

Indiase Dahl met koffie Kalfsmuis

met groenten, mangochutney
en naan van bladerdeeg

Mango parfait & Blondie met blauwe bessen

op een crumble van amandelen en een mangocrème, geitenkaas, salsa
en mini oliebolletjes

Hiske Hartzema
Rachel Bartels
Linda Heus

(verplichte ingrediënten)

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>In tempura gebakken mul met gerookte auberginepuree, knoflook ansjovismayonaise, olijven salsa met een mini bladerdeegtompouce met geitenkaas</p> <p>3 rode mullen 50 gr geitenkaas ½ aubergine 50 gram olijven 1 a 2 ansjovis</p> <p>1 plak bladerdeeg 2 teentjes knoflook wijnazijn/balsamicoazijn Olijf/zonnebloemolie honing olie om te bakken bloem bruisend water bakpoeder 1 ei mosterd</p>	<p>De halve aubergine inkepen en bestrooien met een fijngemaakt teentje knoflook peper en zout. Olijfolie erover. In aluminiumfolie verpakken en een half uur laten garen op 200 graden. Licht roken in de rookoven.</p> <p>De auberginepuree eruit scheppen en fijn prakken. In spuitzak wegzetten</p> <p>De mul fileren en pekelen in zout water.</p> <p>Voor de salsa de olijven fijnsnijden en een dressing maken van olie wijn/balsamicoazijn en de honing.</p> <p>Bladerdeeg in stukjes snijden en afbakken in de oven.</p> <p>Tempurabeslag maken van de bloem bakpoeder eiwit en water.</p> <p>Mayonaise maken van eigeel, mosterd olie knoflook en ansjovis.</p> <p>Tompouce vullen met de geitenkaas</p>
<p>Geconfijte tomaatjes</p> <p>3 tasty toms zout en peper suiker tijm olijfolie</p>	<p>De tomaatjes doorsnijden en met de snijkant naar boven in een ovenschaal. Bestrooien met peper, zout en suiker. Olijfolie erover sprenkelen. Tijm er boven op. Zet een uur in de oven op 100 graden</p>
<p>Garnering</p> <p>cress</p>	

Opmaak:

Neem een rond bord en sprenkel de olijvensalsa op het bord.

Leg de mul op de salsa.

Spuit een dop van de mayonaise

Een dop van auberginepuree.

Maak af met de tompouce de tomaat en de cress

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Dahl met groenten 100 gram rode linzen 1 courgette ½ aubergine 1/3 bloemkool 1 ui 1 teentje knoflook 1/3 theelepel gemberpoeder 1 theelepel garam masala 1/3 theelepel koenjit (geelwortel) 1/3 theelepel ketoembar (koriander) 1/6 theelepel djinten (komijn) olie om te bakken bouillonpoeder water 1 eetlepel bloem</p> <p>Peterselie</p>	<p>Fruit de ui en knoflook aan tot deze zacht is. Voeg de kruiden toe en bak aan. Pureer dit tot een fijne pasta. Snij de courgette en aubergine in klein. Bak 2/3 van de bloemkool in kleine roosjes, voeg de aubergine toe, als deze zacht is 2/3 courgette toevoegen en aanbakken. Haal uit de pan. Was de linzen en bak deze zachtjes aan in een beetje olie, voeg het kruidenmengsel en de groenten toe. Voeg zoveel water met bouillonpoeder toe dat alles onder water staat. Kook 30-45 minuten tot de linzen zacht zijn. Roer regelmatig en voeg zo nodig wat water toe. Breng zo nodig extra op smaak.</p> <p>Snij de rest van de courgette in kleine blokjes, bestrooi deze met een beetje bloem, bak deze goed bruin aan.</p> <p>Rasp de rest van de bloemkool tot couscous.</p> <p>Droog de peterselie in oven of magnetron, wrijf fijn.</p>
<p>Koffie Kalfsmuis 300 gram kalfsmuis zout en peper kerrie gemalen koffie</p> <p>50 gram beukenzwam 200 ml runderfond 1 ui, gesnipperd 1 knoflook 2 ansjovis roomboter en olie om in te bakken</p> <p>6-9 stuks beukenzwam azijn, suiker naar smaak</p>	<p>Smeer de kalfsmuis rondom in met kerrie, gemalen koffie, zout en peper. Draai strak in plastic en laat zeker een half uur staan, braad rondom aan in wat boter met olie. Doe in een schaal in een oven van 100 graden, tot een kerntemperatuur van 50 graden, dek losjes af met aluminiumfolie. Snij voor het opdienen in plakken.</p> <p>Bak de ui en knoflook in het braadvet, voeg de beukenzwam, op enkele zwammetjes na toe, voeg de ansjovis toe, Blus af met de runderfond. Laat inkoken tot een saus. Voeg vleesnat toe. Pureer met wat room. Zo nodig monteren en op smaak brengen met kruiden. Voeg saus apart bij in een kommetje.</p> <p>Breng de zoet-zuur aan de kook, voeg de beukenzwam toe en haal van het vuur, laat afkoelen tot gebruik.</p>
<p>Geroosterd tomaatje 3-6 tasty toms zout en peper naar smaak beetje olie</p>	<p>Bestrijk de tasty toms in met wat olie, voeg zout en peper toe en rooster in de oven tot ze zacht en vol van smaak zijn.</p>
<p>Mangochutney 50 gram mango komijn, koriander, kurkuma, gember, 1 knoflook, 1 ui, rode peper/chilivlokken olie bruine suiker naar smaak limoensap naar smaak Peterselie</p>	<p>Snij de mango in kleine blokjes. Bak de kruiden in een droge koekenpan (komijn, koriander, kurkuma, gember). Voeg wat olie toe en bak hierin de ui, knoflook en peper. Voeg de blokjes mango en scheutje water toe. Laat ongeveer 30 minuten pruttelen. Voeg suiker toe en laat nog 10 minuten staan. Voeg naar smaak kruiden en limoensap toe. Voeg aan het eind klein gesneden steeltjes van de peterselie toe.</p>
<p>Naan van bladerdeeg 1 plakje bladerdeeg garam masala, komijn, knoflook, koriander</p>	<p>Kruid het bladerdeeg met de garam masala, koriander, knoflook en komijn, kneed en verdeel in drieën, rol dun uit. Bak in de oven op 180 tot het gaar is.</p>

Opmaak:

Neem een diep bord, leg onderop dahl, bestrooi met gedroogde peterselie. Leg hierop plakken vlees met een lepel saus. Garneer met courgette blokjes, tomaat en zoetzure beukenzwam. Leg de naan op de zijkant van het bord met eetlepel mangochutney en couscous van bloemkool.

Serveer de rest van de saus en chutney apart in een kommetje/bakje.

Ingrediënten	Bereidingswijze
Mango parfait: 1 eidooier 25 g suiker 100 g mango vlees 100 g room	Maak de mango schoon. Bewaar een deel om tot brunoise te snijden. De rest wordt gepureerd. Houd ongeveer 150 g achter, geef de rest door aan het hoofdgerecht. Neem 100 g voor de parfait. Bewaar ongeveer 50 g voor de crème. Klop de dooier met de suiker au bain-marie tot een bombe. Spatel de tot yoghurt dikte geklopte room erdoor. Spatel tenslotte de gepureerde mango erdoor. Zet weg in de vriezer in vormpjes.
Blondie: 100 g witte chocolade 40 g boter 70 g suiker 100 g ei 100 g zelfrijzend bakmeel Of 100 g bloem met een mespunt Bakpoeder 75g bosbessen (enkele bewaren voor garnering)	Smelt de witte chocolade en zet weg. Klop de boter samen met de suiker. Als het mengsel lichtgeel is het ei in gedeeltes toevoegen en weer kloppen. Als al het ei is opgenomen de bloem erdoor spatelen. Tenslotte de witte chocolade erdoor spatelen. Als laatste de bosbessen erdoor. Giet het mengsel in een bakvorm en bak in de oven op 160° gedurende ongeveer 45 minuten. Vervolgens laten afkoelen.
Mangocrème: 50 g gemalen mango vlees Agar agar 0,5 g Suikersiroop naar behoefte (een deel water op een deel suiker)	Breng de mango pulp aan de kook. Haal de pan van het vuur en voeg agar agar toe. Goed doorroeren en in een kommetje wegzetten. Als het mengsel is gestoeld, overdoen in de blender en pureren tot een gladde crème ontstaat. indien nodig naar smaak suikersiroop toevoegen. Doe over in een spuitzakje en legt weg.
Geiten kaas crème restant geitenkaas van voorgerecht Honing naar smaak	Roer de geitenkaas los met de honing, doe over een spuitzakje en leg weg. Gebruik bij garnering.
Amandelcrumble 75 g amandelen 100 g suiker 50 g water	Kook suiker en water in tot een karamel. Amandelen kort aan bakken in de pan. Leg de amandelen op een bakpapier. Overgiet met de karamel. Laat afkoelen. Breek de karamel in stukken en vermaal deze in de keukenmachine of een staafmixer. Bewaard tot garneren.
Mango salsa: Drie tomaatjes Resten mango	Snijd de mango in brunoise. Snijd de tomaten in vieren en haal de pitjes en het sap er uit. Snijd de overgebleven stukjes vervolgens heel fijn tot `suiker`. Voeg de mango met de tomaat samen in een bakje en breng op smaak met tabasco. Zet weg.
Mini oliebolletjes: 1 plakje bladerdeeg Poedersuiker	Verdeel het bladerdeeg in 36 stukjes. Rol hier balletjes van. Frituur deze balletjes in olie tot ze knapperig en bruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier. Wentel vervolgens door de poedersuiker. Zet weg tot garneren.

Opmaken:

breng met een kwastje een streep mango crème aan op het bord. Stooi hierin de amandel crumble. Zet vervolgens de parfait op het einde van de streep. Snijd de blondie in rechthoeken en leg een rechte hoek naast de parfait. Spuit op de Blondie enkele dopjes geitenkaascrème en leg daar tussen bosbessen. Garneer met cress. De mangosalsa gaat boven op de parfait. Leg in de amandel crumble her en der wat mangosalsa en de mini oliebolletjes. Garneer eventueel met nog wat bosbessen.

GEBRUIK VAN

VERPLICHTE INGREDIËNTEN VAN DE

Ingrediëntenlijst kookwedstrijd 21 april 2018 (1/2 finale)

Verplichte ingrediënten	aantal	Stuks/ gram	Minimaal te gebruiken	Voor gerecht	Hoofd gerecht	Na gerecht
Amandelen (zonder vlies)	50	gram				X
Anchovis in olijfolie (blikje)	1	stuks	15 gr	X	X	
Aubergine (gewone donkerpaars) middel maat	1	Stuk	150 gr	X	X	
Beukenzwam bruin (doosje 150 gr)	1/3	doosje			X	
Bladerdeeg (diepvries)	3	plakjes		X	X	X
Blauwe bes	75	gram				X
Bloemkool	1/3	stuk	150 gr		X	
Chocolade callets wit	100	gram				X
Courgette	1	stuks	200 gr		X	
Geitenkaas (Chavroux piramide) 150gr	1	stuks	75 gr	X		X
Kalfsmuis	300	gram			X	
Linzen rood	100	gram			X	
Mango eetrijp	1	stuks			X	X
Olijven zwart Kalamata zonder pit	50	gram		X		
Platte peterselie	1	bosje	20 gram		X	
Rode mul (20-25 cm)	3	stuks		X		
Tomaten tasty tom	200	gram		X	X	X