

2015 maart

CCN Bunnik · Lente

VOORGERECHT Créativité dans l'amuserie - Voorgerecht

Voorgerecht

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenfilets	5	st
vanillestokjes	3	st
rode port	1.5	dl
slagroom	2	dl
geklaarde boter	150	g
spinazie	1	kg
sjalotten	5	st
knoflook	2	teentjes
boter		
amandelschaafsel	35	g

Suggesties voor technieken en bereidingen: bakken, roken, stoven, wokken, roosteren. Dit menu is anders dan we gewend zijn. Per gerecht worden alleen de ingrediënten aangegeven en suggesties voor mogelijke bereidingen en kooktechnieken. Het is aan het team, van 2 à 3 personen, per gerecht om iets te bedenken en te bereiden. Gebruik hierbij je creativiteit en ervaring.

Tussengerecht met zalmfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet zonder vel	600	g
bladerdeeg (diepvries)	20	st
eieren	2	st
wups	500	g
visgraten	850	g
citroen	1	st
laurier	2	blaadjes
gekneusde peperkorrels	5	st
mooie saffraan	3	g
sjalotjes	4	st
witte wijn	1.5	dl
nouilly prat	2	dl
room	4.5	dl
boter (koud)		
beetje fleur de sel		
dille	1	bosje
visbouillon	5	dl

Suggesties voor technieken en bereidingen: bakken, roken, inkoken / reduceren / monteren.

Bereid de zalmfilet en bladerdeeg met behulp van visbouillon gemaakt van wups en visgraten.

Voeg de saffraanroom toe en mont met koude boter.

Tussengerecht met gamba's en pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's, gepeld	25	st
visgraten	500	g
wups	250	g
bloem van harde tarwe	300	g
eieren	6	st
vierge olijfolie	1	dl
sjalotjes	2	st
cantharellen	150	g
eekhoortjesbrood	150	g
crème fraîche	1	dl
ricotta	150	g
boter	50	g
platte peterselie	1	bosje
visbouillon	1.5	dl

Suggesties voor technieken en bereidingen: pastamachine of deegroller, sauteren, deglaceren, inkoken / reduceren / monteren. Maak pasta van bloem en eieren. Bereid visbouillon van wups en visgraten. Sauteer de gamba's en voeg de paddenstoelen toe.

Hoofdgerecht met lamsracks

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsracks (2 koteletjes pp.)	1	kg
lamspoulet	440	g
wups	450	g
blokjes ontbijtspek	150	g
tomaten uit blik	400	g
tijm	1	bosje
rozemarijn	5	takjes
laurier	2	blaadjes
knoflook	4	teentjes
peperkorrels	10	st
sjalotten	3	st
citroen	1	st
rode wijn	2.5	dl
olijfolie	4	el
balsamico azijn	5	el
boter		
worteltjes	175	g
bleekselderij	130	g
diepvries tuinboontjes	300	g
kruimige aardappelen	600	g
room	1.5	dl
melk	1.5	dl
lamsfond	5	dl

Suggesties voor technieken en bereidingen: bouillon trekken (snelkookpan), inkoken / reduceren / monteren, braden, bakken, roosteren, grillen, blancheren, pureren. Bereid lamsfond van lamspoulet en wups. Bak de lamsracks en serveer met groenteschotel en aardappelpuree.

Nagerecht met chocolade en banaan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe bananen	5	st
pure chocolade	300	gr.
slagroom	6	dl
poedersuiker	400	gr.
kristalsuiker	150	gr.
bloem	100	gr.
volle melk	1.5	dl
zoutloze boter	150	gr.
vanille stokjes	2	st
limoensiroop (uit pak)	3	dl
citroensap (uit pak)	1.5	dl
agar agar	4	gr.
gelatine	1	blaadje
nootmuskaat		
muntblaadjes	1	bosje
zonnebloemolie		
water	1.5	dl

Suggesties voor technieken en bereidingen: chocolademousse, bakken van vanillekoek en banaan. Maak een chocolademousse en bak een vanillekoek. Voeg limoensiroop en citroensap toe voor citrusaccenten.