

Voor: Zijdelende met een composiet van aardappel mousseline en bleekselderij schuim.

Team: Hilversum 2

	Onderdeel	Bereiding + Presentatie	Ingrediënten	Lead Chef
VOOR	Bedje van veldsla + pijnboompitten	Pluk de veldsla. Maak aan met notenolie + citroensap + een weinig (spray) balsamico. Bouw rondje op in vormpje	Veldsla Notenolie Pijnboompitten	RvdH
	Zijlende + Gemarineerde meloesuitje	Zijlende inwrijven met p+z. Opbinden (rollade) rondom goudbruin bakken en daarna slow-cooken in de oven (braadslee) op 60 °C langzaam laten garen.  Marineer en gaar de Meloesuitjes in jus de veau.. Reduceren: runderfond + port. Meloes uitjes toevoegen tijdens reduceren..	Zijlende Meloesuitjes Runderfond Rode port	RvdH
	Aardappel mousseline met gegrilde courgette	Maar aardappelpuree. Op smaak met peper en zout. Aardappels koken. Door knijptang + melk + boter + peper + zout. Door zeef heen trekken.  Maak lange, dunne courgette reppen. Gril in dunne plakken. Marineer in olie + zout + peper + (knoflook). Plakjes uitsteken met gelijke omvang van aardappel torentje.	Aardappel Courgette Olijfolie Bieslook	FvB
	Beekselderij schuim (uit oven)  Halve tomaat, gevuld met	Klop eiwit stijf.  Bleekselderij in Magimix pureren. Peper en zout toevoegen. Trek puree-mix door zeef heen. Vang vocht op. Reduceer je bleekselderij vocht tot bleekselderij-essence. Klop essence door eiwit. Op smaak? (contoleer). Bouw met stekertje/vormpje een mouse-toef op en bak af in de oven.  Vleestomaten brunoise snijden. Op smaak met balsamico + peper + zout. Laat droog lekken. Drapeer rond bleekselderij-schuimpje.	Vleestomaat Balsamico Bleekselderij Ei-wit Basilicum	FvB + RvdH
	Basilicum streep	Streep van basilicum. Links en rechts. Eitwit van gepureerde basilicum.	Basilicum Ei	FvB

Presentatie

- langwerpige bord. Twee strepen Basilicum schuim. Rondje veldsla + dun getrancheerde zijlende, meloesuitjes met portsaus, tomaat + bleekselderij schuim tussen de strepen opbouwen.

**Hoofd: Ravioli met spinazie/geitenkaas-vulling gecombineerd met mooie moten Harder.****Team: Hilversum 2**

	Onderdeel	Bereiding + Presentatie	Ingrediënten	Lead Chef
<b>HOOFD</b>	Beure Blanc	Harder fileren, graten in pan Sjalotten pureren Reduceren: witte wijn + vruchten azijn  Beure Blanc maken: specialiteit Frank	Harder (graat) Sjalotten Witte wijn Suiker Vruchten azijn	FvB  RvdH (fileren)
	Ravioli  Met spinazie + geitenkaas vulling	Pasta deeg maken Vulling maken: spinazie + geitenkaas+ pijnboompitten (50%). Op smaak pz (evt. nootmuskaat) Let op: spinazie is flauw dus goed op smaak met geitenkaas + pz  Ravioli: specialiteit Hans	Bloem Ei Spinazie Geitenkaas Pijnboompitten	HH
	Harder	Harder in mooie moten trancheren. Randen afsnijden Moten bedekken met en kapje: bieslook + peterselie + ei + bloem + z&p Vis in oven garen (anders te vet). In de oven, 6 min, 160 °C  Let op: wachten op commando Hans (Ravioli) kooktijd ravioli bepalend.	Harder Bieslook Peterselie	RvdH
	Garnituur	Kook de venusschelpen en drapeer over gerecht	Venusschelpen	FvB

**Presentatie**

- Groot bord: twee keer grote ravioli + vis compositie (staart omhoog) in midden. Beurre Blanc in druppels, rondom vis (in halve cirkel) draperen (niet vis raken). Garneren met venusschelpjes.

**Na: Vanille parfait du pommes.**

**Team: Hilversum 2**

	Onderdeel	Bereiding + Presentatie	Ingrediënten	Lead Chef
<b>Na</b>	Vanille parfait met toffe appel	Kook de melk samen met het vanillestokje en laat 15 min trekken. Meng de eierdooiers met de suiker tot een glad geheel; Neem het vanillestokje uit de melk en voeg geutwijze de warme melk bij de eierdooiers, giet alles terug in de pan en laat zachtjes opwarmen (niet laten koken!) tot je een gebonden massa verkrijgt. Zet de pan in een koudwaterbad, en blijf roeren tot de massa is afgekoeld. Roer er daarna het citroensap onder;  Parfait: specialiteit Frank	Eieren Slagroom Suiker Vanille stokje Citroen Appel	FvB
		Gesuikerd bladerdeeg koekje. Poedersuiker malen. Coating voor koekje i.v.m. nat worden.	Bladerdeeg Suiker	FvB
		Toffee appel Schil de appel en maak partjes  Maak Toffe coating: suiker + water + vruchtenazijn + boter Haal appel partjes met coating door koel (ijs)water voor versnelde kristallisatie.	Suiker Water Vruchtenazijn Boter	RvdH
		Garnering: gemarineerde appelrondjes (rode kleur) Garnering: gecarameliseerde pijnboompitten  Tijd over: balsamico reduceren en streepje op bord lakken.	Appel / port Pijnboompitten	FvB

**Presentatie**

- Dessert opbouwen in lagen op groot gekoeld bord. Bladerdeeg koekje + parfait + appel rozet. Warme appelpartjes tegenaan leggen. Garneren met gesuikerde pijnboompitten.