

Open Lasagne van rog en  
garnaal

\*

Kwartel met shii-take crème

\*

Chocoladetaartje met  
straciatella-ijs

Fileren van een rog

De vleugel bijsnijden door de kleine graatjes van de vinnen ongeveer 2,5cm van de zijkant weg te snijden.

De filets van de graat halen door vanaf de grote graat met lange halen over de middengraat te gaan. Draai de vleugel om en verwijder de tweede filet aan de andere kant

Schoonmaken van de kwartel

Verwijder het kopje van de kwartel.  
Snijdt eerst de poten van het lijfje en daarna de filets van de borstkast.

Voorgerecht:

Lasagne van rog en  
garnaal

Voor 3 personen

Lasagne:  
200gr pastameel  
typ"OO"  
2 eieren

Rog:  
Filets van 3  
rogvleugels  
Olie  
Boter  
Zout, peper,  
paprikapoeder

Garnalenragout:  
100gr garnalen  
Boter  
Bloem  
Visfond  
Melk  
Witte wijn  
peterselie

beurre noisette:  
boter

Vorbereiding:

Lasagnebladeren:

1. Maak van het pastameel een hoopje op een glad werkblad, maak een kuiltje in het midden en doe daar de twee losgeklopte eieren in.
2. Maak een stevig deeg en kneed dat 10 min goed door.
3. Leg het deeg koel te rusten.

Bereiding:

Lasagne bladeren:

1. Kneed het deeg door.
2. Verdeel het deeg 3 stukken.
3. Haal elk stuk deeg meerdere keren door de pastamachine totdat de juiste dikte is bereikt.
4. Verdeel de lappen deeg in mooie vellen (9 bladen nodig)
5. Breng een pan met ruim water aan de kook en kook de vellen pasta een voor een gaar.

Ragout:

1. Smelt de boter in een pan
2. Voeg de bloem toe, totdat de boter is opgenomen en je een stevige massa overhoudt. laat de bloem garen.
3. Blus af met de melk en roer totdat je geen klontjes meer hebt.
4. Voeg witte wijn en visfond toe totdat je een gebonden saus hebt.
5. maak op smaak met peterselie, peper en zout.
6. Voeg de garnalen toe.

rogfilets

1. Strooi peper en paprikapoeder op de rogfilets
2. Bak de filets in olie en boter bruin en gaar
3. Breng op smaak met zout

Beurre noisette:

1. Verwarm de boter op gematigde temperatuur totdat deze hazelnoot bruin kleurt.



pastamachine  
bakpannen  
steelpan  
fileermes  
3 grote  
ronde/vierkanten  
borden

Serveren:

1. Bouw de lasagne op door midden op een bord een stukje rogfilet te leggen, daarboven een vel pasta, garnalen ragout, een vel pasta, rogfilet, pasta en rond af met weer een beetje garnalenragout.
2. Druppel rondom de lasagne de beurre noisette

Hoofdgerecht:

Kwartel met shii-  
take crème

voor 3 personen

Kwartel:

3 gefileerde kwartels

50gr shii-take

sjalot

Boter

tijm

Zout en peper

Shii-take creme:

100gr shii-take

1 sjalot

35gr boter

25gr bloem

2 dl gevogelte fond

2 dl slagroom

broccolistructuren:

500gr broccoli

1 Ei

2 dl Melk

½ dl Slagroom

300gr roseval

aardappels

40gr bloem

2 blaadjes gelatine

Peper, zout,

nootmuskaat

paneermeel

Voorbereiden:

Verwarm de oven voor op 180°C

Kwartel:

1. Snipper de sjalot
2. Snijdt de shi-take klein
3. Bak de sjalot in de boter glazig en voeg de shii-take toe. Bak totdat de shii-take gaar zijn.
4. Breng op smaak met tijm, zout en peper
5. Haal het vel van de pootjes
6. Snijdt de pootjes over de lengte open en haal het dijbeenbotje eruit. Laat het onderste stuk bot zitten, maar duw het vlees naar het kniegewricht en maak het kuitbeen schoon.
7. Kruid de pootjes met zout en peper. Draai het vlees van het dijbeen om dat van het kuitbeen zodat er een soort zakje ontstaat. Vul dit met de shii-take-ui mengsel. Zet vast door het pootje in aluminiumfolie te wikkelen.

Shii-take creme:

1. Snijdt de shii-take zeer fijn
2. Snipper de sjalot fijn.

Broccolistructuren:

1. Maak de broccoli schoon. Bewaar de stronk en stelen en schil deze.
2. Bewaar de roosjes apart.
3. Week de gelatine in ruim koud water
4. Schil de aardappels en rasp deze.

Bereiding:

Kwartel:

1. Stoom de pootjes van de kwartel in 10 minuten gaar.
2. Haal de pootjes als ze afgekoeld zijn door de bloem, ei en paneermeel
3. Frituur de pootjes totdat ze een knapperige buitenkant hebben.
4. Bak de filets kort aan in de pan en laat verder garen in de oven

Shii-take creme:

1. Laat de sjalot in de boter glazig worden.
2. Voeg de bloem toe en maak er met de fond een gebonden soep van.



3 grote ronde  
borden met spiegel  
staafmixer  
zeef  
meerdere pannen  
magimix  
uitsteekrondje

3. Voeg de shii-take toe en laat 15 minuten trekken
4. Voeg de room toe en breng op smaak met zout en peper.
5. Pureer de soep met een staafmixer en haal door een zeef

Broccolistructuren:

Koekje:

1. Meng de aardappelrasp met de ongeveer 100gr broccoliroosjes, het ei, bloem, peper, zout en nootmuskaat.
2. bak in een uitsteekvorm op lage temperatuur tot een koekje.

Gelei:

1. Kook de broccolistronken en stelen in de melk met zout gaar.
2. Haal als de broccoli gaar is deze uit de pan. Voeg bij de melk de slagroom en los hierin de gelatine op.
3. Voeg de broccolistronk en stelen weer toe en pureer dit tot een gladde massa in de magimix.
4. Stort het mengsel in een vierkant bakje en laat in de koelkast opstijven.

Broccoli:

1. Stoom de rest van de broccoliroosjes gaar.

Serveren:

1. Leg op het bord een vierkantje broccoligelei, zet daar tegenaan een kwartelpootje
2. Naast het kwartelpootje een roosje gestoomde broccoli
3. Naast de broccoli het koekje met daar bovenop de kwartelfilets.
4. Druppel de shii-take crème er naast.

Dessert:

Chocoladetaartje en straciatella-ijs

Voor 3 personen:

Chocoladetaartje:

110gr boter  
110gr chocolade (70%)  
4 eieren  
3 eidooiers  
50gr bloem  
150gr suiker

Straciatella-ijs:

70gr chocolade (70%)  
2dl slagroom  
3dl melk  
150gr suiker  
180gr eidooier

Witte portsabayon:

2,5 dl witte port  
2 eieren  
suiker

nocinosiroop:

40ml nocino  
125 gr suiker  
55 ml heet water

Papier:

2 dl slagroom  
3 dl melk  
1 vanillestokje  
4 eidooiers  
75gr suiker  
40gr maizena

Verwarm de oven voor op 180°C

Voorbereiding:

Chocolade taartje:

1. bekleed de bodem van de vormpjes met bakpapier. Bestrijk de vormpjes met boter in verticale richting.
2. Bestuif de vormpjes met bloem

Straciatella-ijs:

1. Smelt de chocolade au bain marie papier:
  1. Doe de room en de melk in een pan met een dikke bodem. Splits het vanille stokje, doe het merg en de peul bij de melk-roommengsel en laat langzaam aan de kook komen.
  2. Klop de suiker met de eidooiers in een kom. Klop de maizena erdoor tot een glad mengsel.
  3. Haal de melk-roommengsel van het vuur als het aan de zijkant begint te koken en giet onder voortdurend kloppen bij het eidooiermengsel.
  4. Schenk het mengsel in een schone pan. Roer op laag vuur tot een glad dik mengsel.
  5. Schenk de banketbakkersroom over in een kom en bedek met plasticfolie om velvorming te voorkomen. Zet koel weg

Bereiding:

chocoladetaartje:

1. Smelt de boter en de chocolade au bain Marie. Roer glad.
2. Haal de kom van het vuur en laat afkoelen tot lauw.
3. Klop met een handmixer de eieren en eidooiers door elkaar tot een bleek en luchtig mengsel.
4. Meng de bloem met de suiker en klop hierdoor het eimengsel.
5. Klop de gesmolten chocolade erdoor.
6. Giet het mengsel in de vormpjes voor  $\frac{3}{4}$  vol.
7. Bak ze in de oven voor 8-10 min.
8. Laat ze even afkoelen

Straciatella-ijs:

1. Breng room en melk aan de kook.



Meerdere pannen  
ijsmachine  
3 vormpjes  
3 ronde borden  
bekken

2. Roer de eidooiers los met de suiker en giet het hete roommengsel over de eidooiers en klop goed door.
3. Zet roommengsel terug op het vuur en verwarm tot 82°C. koel af
4. Afgekoelde mengsel draaien in ijsmachine tot ijs.
5. Als het ijs klaar is, de machine nog even laten draaien en een klein straaltje gesmolten chocolade toevoegen
6. Schep het ijs in een voorgekoelde bak en zet in de vriezer

sabayon:

1. Klop de eidooiers met de suiker in een metalen bekken.
2. Hang het bekken au bain Marie en voeg de witte port toe. Klop tot een mooie lopende saus.

Nocinosiroop:

1. karameliseer de suiker in een pan op middelhoog vuur. (zonder te bewegen)
2. Haal de pan van het vuur als de suiker een karamel kleur heeft.
3. Voeg het hete water toe.
4. Zet de pan weer op het vuur en roer totdat alle klontjes zijn opgelost.
5. Doe de nocino erdoor.

papier:

1. Zeef de banketbakkersroom en verdeel de room met een spatel dun over een met siliconenmat beklede bakplaat.
2. Maak alvast vierkanten in de room
3. Bak 8 minuten of totdat het papier hard is en er niet meer nat uit ziet.
4. Laat 1 min afkoelen. Haal met een dun mesje de vierkanten van de bakmat.
5. Bewaar het papier in een luchtdichte trommel tussen bakpapier

Serveren:

1. Versier een bord met wat gesmolten chocolade
2. Leg hierop een bolletje ijs
3. Aan de andere kant van het bord het chocoladetaartje storten. Leg daarop een stukje papier.
4. Garneer met sabayon en siroop

KOOKWEDSTRIJD CCN 9 oktober 2010