

## SAMENVATTING RECEPTUUR

KOOKWEDSTRIJD CCN BOKAAL 2010  
11 september 2010  
Team Cuisine Culinaire Ouderkerk a/d Amstel

### MENU À DEUX

#### Voorgerecht

**Tartaar van zijlende gecombineerd met een cannelloni van zijlende met een vulling van geitenkaas**

#### Zijlende tataar

- zijlende fijnsnijden, shalot snipperen, op smaak maken
- Bedje van veldsla blaadjes (iets door dressing (olijfolie, citroen, zout en peper)
- gepocheerd eigeel

#### Zijlende cannelloni

- zijlende licht aanvriezen en dun snijden
- geitenkaas mengen met brunoise gesneden selderij (overschot selderij naar castrique) en appel, citroensap, op smaak maken
- zijlende op vershoudfolie leggen, evt peper en zouten, geitenkaas mengsel erop leggen en een cannelloni rollen

- Marloesuitjes stoven in port afblussen met wildfond. Uitjes gaar uit vocht halen en vocht laten inkoken en bij opmaak gebruiken

- Pijnboompitten roosteren en vergruizen

- Veldsla/basilicum pureren, olie er bij op smaak maken

- Mayonaise maken met aanwezige kruiden

#### Opmaak

Naar bevind van zaken links en rechts

## Hoofdgerecht

### **Met huid gebakken harder op wilde spinazie gecombineerd met gepocheerde harder op tomatenconcasse**

- Harder schoonmaken en vis proportioneren; graat naar de castrique
- drie filets met vel (vel insnijden, peper en zouten à la minute bakken
- drie filets ontveld: peper, zouten en met wijn uien klaarzetten voor pocheren
- castrique maken: sjalot, witte wijn, reduceren: alle afvalgroenten in de castrique
- spinazie wassen, wokken met sjalot en pijnboom pitten zout, peper) en bolletje van maken

Tomaten ontvellen, zaadlijsten eruit (naar castrique) blokjes snijden. Met sjalotje blokjes fruiten (peper en zout, laatste moment beetje basilicum)

- courgette schillen en schil blancheren (ook bieslook stengel): hiermee tomaten concasse onronde vorm brengen. Overschot courgette en tomaten naar castrique.
- Pommes anna: aardappels dun snijden en in rozetvorm krokant bakken
- venusschelpen koken, vocht in castrique, vlees eruit
- castrique op smaak maken, room en schuimig kloppen met lobbige room

### Opmaak

Naar bevind van zaken links en rechts.

## Nagerecht

### **Tarte tatin van appel gecombineerd met vanille parfait**

- Tarte tatin classique: boter in pannetje, suiker stukjes appel strak tegen elkaar, bedek met bladerdeeg. Op het vuur caraméliseren vervolgens in oven 180 gr 20 minuten. Daarna afkoelen (na 10 minuten onder druk
- Vanilleparfait: ei, vanille slagroom
- basilicum blaadjes door suiker water en in oven drogen
- pijnboomptten in suiker caraméliseren
- sabayon van witte wijn met basilicum blaadjes daarna lobbig geslagen room toevoegen

### Opmaak

Naar bevind van zaken links en rechts.



Cuisine Culinaire Ouderkerk aan de Amstel

**KOOKWEDSTRIJD CCN BOKAAL 2010**  
11 september 2010

Team Cuisine Culinaire Ouderkerk a/d Amstel

Bart van Oijen  
Pieter Peters  
Paul Theeuwes

**MENU À DEUX**

LINKER & RECHTER ZIJLENDE

Tartaar van zijlende gecombineerd met een cannelloni van zijlende met een vulling van geitenkaas

\*

HARDER & NOG HARDER

Met huid gebakken harder op wilde spinazie gecombineerd met gepocheerde harder op tomatenconcassé

\*

WARM & KOUD

Tarte tatin van appel gecombineerd met vanille parfait



Cuisine Culinaire Ouderkerk aan de Amstel

**KOOKWEDSTRIJD CCN BOKAAL 2010**  
11 september 2010

Team Cuisine Culinaire Ouderkerk a/d Amstel

Bart van Oijen  
Pieter Peters  
Paul Theeuwes

**MENU À DEUX**

LINKER & RECHTER ZIJLENDE

Tartaar van zijlende gecombineerd met een cannelloni van zijlende met een vulling van geitenkaas

\*

HARDER & NOG HARDER

Met huid gebakken harder op wilde spinazie gecombineerd met gepocheerde harder op tomatenconcassé

\*

WARM & KOUD

Tarte tatin van appel gecombineerd met vanille parfait