



**CCN kookwedstrijd**

**11 september 2010**

**Team Zeeland 2 kookt**

**Zeeuwse Zaligheden**



## Voorgerecht: HARDER VAN BIE ONS

### Ingrediënten:

1		Hele harder	15		vongole farraci
100	Gr.	Veldsla			pijnboompitten
3,5	dl.	Witte wijn			
3	St	Bleekselderij	1/2		Atjar Courgette
4	Bl.	Gelatine	1		sjalotje
			15	ml	Azijn
			100	Gram	Suiker

### Bereiding:

#### Mice en place:

Harder: de harder schubben, fileren en prepareren voor gebruik. Het vel nog niet verwijderen.

Marinade: maak een marinade van zeezout, (bruine) suiker, gedeelte van de witte wijn en wat bieslook en peterselie plus een gedeelte van de gebruikte en gekneusde pijnboompitjes. Verwarm de marinade lichtjes en leg hierin de filets van harder. Zet afgedekt weg en laat zo lang mogelijk marineren.

Courgette: maak een atjar van een gedeelte van de courgette, die ook voor het hoofdgerecht wordt gebruikt.

Maak de marinade: kook hiervoor de azijn met de suiker en het fijn gesneden (meloes)uitje. Voeg de courgette toe en laat zo lang mogelijk bekoelen en marineren.

Veldsla: was en droog de veldsla. Ontdoe van ongerechtigheden. Besluit over serveerwijze a la minute.

Vongole farraci: leg de vongole farraci zo lang mogelijk in gezouten water om de schelpen zich te laten ontdoen van eventueel zand.

Stoom de vongole farraci (circa 1 minuut) in een warme stoomoven en/of stoompannetje. Zet weg tot gebruik

Vinaigrette: maak een goede vinaigrette van olie, azijn en/of citroensap, pezo, eventueel mosterd en honing. Olie en/of vinaigrette:nog keuze maken. Zet weg tot gebruik.

Bleekselderij: ontdoe de bleekselderij van de harde nerven. Snijd in dunne plakjes. Blancheer in een gedeelte van de witte wijn. Zeef. Pureer de bleekselderij. Zeef de massa door een puntzeef. Breng op smaak met wat van de wijn, eventueel wat bouillon en andere kruiden (citraensap, pezo). 300 ml. Is de benodigde hoeveelheid. Verwarm de massa en voeg gelatine toe (5 minuten weken in ruim koud water). Laat – als de gelatine is opgelost – de massa bekoelen in een platte schaal (in de koelkast).

Pijnboompitten: Rooster de rest van de pijnboompitten en zet weg tot gebruik.

Bladerdeeg: prepareer een stukje bladerdeeg.

#### Vorbereiding tot uitserveren:

Zet de rookoven klaar.

Harder: haal de harder uit de marinade / dep droog en rook de vis enkele minuten op zeer laag vuur. Courgette atjar: laat de courgette uitlekken.

Veldsla: Zet de veldsla klaar.

Snijd de bleekselderijgelei in mooie gelijke blokjes.

Stoom de vongole farraci 1 minuut.

Zet de pijnboompitten klaar.

Bak een bladerdeegstengel. (indien bladerdeeg over is van het hoofdgerecht).

#### Opmaak bord en uitserveren:

Neem indien mogelijk een vierkant bord en drapeer hierop

De stukjes harder – de courgette atjar – de spinazie – de vongole farraci met veldsla – de gebruikte pijnboompitten en stukjes tomaat. Garneer met druppeltjes olie en/of vinaigrette.

## Hoofdgerecht: ZUNIGE ZIJLENDE

### Ingrediënten:

300	Gr	Zijlende			bladerdeeg
			250	Gr.	Spinazie
3	St	Aardappelen			
Deel		Courgette			Basilicum
3	DI	Runderfond			
2		Vleestomaten			
200	MI	Port			
300	Gr	Uitjes			

### Bereiding:

#### Mice en place:

Zijlende: kort rondom aanbakken in olie/boter en laten bekoelen. Het afsnijsel bewaren voor de saus. De zijlende laten bekoelen en tot gebruik afgedekt wegzetten.

Spinazie: was de spinazie. Blancheer de spinazie. Verwijder de harde nerven. Dep zo veel mogelijk droog en leg tussen theedoeken of keukenpapier.

Aardappel: koken in de schil / beetgaar. Schil verwijderen en dunne plakjes van enkele millimeters snijden. In vorm snijden.

Courgette: in schijfjes snijden, blancheren en koud wegleggen tot gebruik.

Tomaat: ontvellen en in plakjes snijden. Het vruchtvlees verwijderen. Bevochtigen met olijfolie en kruiden met pezo. Beleggen met een blaadje basilicum. Laten drogen in de oven op .

Demi-glace: maken met aanwezige ingrediënten, port toevoegen en hierin de uitjes zachtjes laten garen. Uitjes bewaren voor de garnering.

Portsaus: verder laten inkoken en afgedekt wegzetten tot gebruik.

#### Vorbereiding voor het uitserveren:

Zijlende, spinazie en bladerdeeg: pakketje van maken. Geklopt ei klaarzetten en vleesthermometer. Portsaus en koude boter klaarzetten.

Verwarm de oven voor op 220 graden C. Vlees braden in de oven en laten rusten.

Aardappel grillen / courgette licht verwarmen in boter / tomaat klaarzetten.

Uitjes licht verwarmen.

Borden voorverwarmen.

#### Uitserveren: lang bord als het er is.

In het midden van het bord een brede streep portsaus aanbrenge.

Hierop het vleespakketje leggen.

Aan de ene zijde van de saus een rijtje warme uitjes zetten.

Aan de andere zijde dakpansgewijs leggen: aardappel – courgette – tomaat etc.

## Nagerecht: HEERLIJKHEID VAN ZEEUWSE APPEL

### Ingrediënten:

150	Gr.	Geitenkaas			<b>Compote:</b>
100	ml.	Room	2		Appels
			1	Eetl	Boter
		<b>Kletskop</b>	75	Gr	Suiker
65	Gr	Bloem			Snufje kaneel indien aanwezig
125	Gr.	Suiker	50	ml	witte wijn
		Kaneel indien aanwezig			
50	Gr.	Zachte boter			<b>IJs</b>
		zout	400	MI	Room
			100	MI	Volle melk
			1		Vanille stokje
		<b>Appelschijfjes</b>	100	Gr.	Eidooier
0,25		Appel met schil	160	Gr.	Suiker
			200	Gr.	Appelcompote
		<b>Appelblokjes</b>			
0,75		Appel			<b>Balsamicostroop</b>
1		Vanillestokje	2	DI	Balsamicoazijn
					Suiker naar smaak

### Mice en place:

Appels: Zorg ervoor dat je als eerste de appelschijfjes snijd (9 stuks). Vervolgens de 15 appelblokjes. De rest wordt brunoise gesneden voor de compote.

Appelschijfjes: Verdeel  $\frac{1}{4}$  appel in mooie gelijke schijfjes (9 stuks), bevochtig met citroensap en zet weg.

Appelblokjes: snijd van  $\frac{3}{4}$  appel mooie gelijke blokjes en stoof ze aan in wat boter en/of olijfolie. Hieraan is wat vanillemerg toegevoegd. Zet koel en afgedekt weg tot gebruik.

Compote: Snijd de geschilde appel, van klokhuis ontdaan, in blokjes. Fruit aan in de boter. Voeg suiker en kaneel toe. En vervolgens een scheutje witte wijn. Laat op zachtjes gaarkoken (tot compote) op een laag pitje. De pan moet gesloten zijn. Zet afgedekt en koel weg tot gebruik.

IJs: Zet de melk met een gedeelte van de room op met het vanillestokje. Klop de eieren met de suiker wit. De massa moet een wit lint vormen bij het optrekken van de mixer. Voeg deze massa (ruban) toe aan de vanillemelk en verwarm het geheel onder voortdurend roeren tot 85 graden. Zeef het mengsel en mix het geheel met de room en de appelcompote. Laat bekoelen en draai hiervan ijs.

Geitenkaascrème: Ontdoe zo nodig de geitenkaas van het harde korstje. Klop de geitenkaas tot een smeelige massa; voeg eventueel wat room toe. Klop de (resterende room met ietsjes suiker tot yoghurt dikte. Meng de beide massa's en breng op smaak met pezo. Leg weg in (wegwerp) spuitzak.

Balsamicostroop: kook de balsamico azijn in tot de vrijwel gewenste dikte. Proef en voeg suiker naar smaak toe.

Kletskop: Meng alle ingrediënten. Maak van het beslag kleine balletjes ter grootte van een knikker. en leg de op ruime afstand van elkaar op bakpapier. Zet het bakblik in een voorverwarmde oven van 180 graden C gedurende 5 minuten. Draai de oven terug tot 150 graden C. En bak gedurende circa 8 minuten af.

Serveer uit!