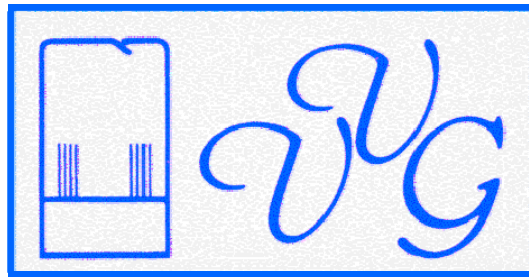


VAKWEDSTRIJD

BESTE GROOTKEUKENKOK  
VAN  
VLAANDEREN  
2005 – 2006



*Vereniging van Vlaamse Grootkeukenkoks*



HORECA EXPO GENT 21 NOVEMBER 2005

### **Kandidaat 1**

*Soepje van aardappel met mozaïek van paprika en wortel, geparfumeerd met peterselieolie en walnoten.*

*In de oven gebakken zeebrasem op een bedje van zuiderse venkel en komkommer geserveerd met tomatenvinaigrette en sesamzaad.*

*Gebraden konijnfilet in harmonie met appelcouscous en roze peper verrijkt met siroop van rode wijn.*

*Limoenrijst met oranjebloesem en gemberdressing, afgewerkt met gefrituurde munt en maanzaad.*

### **Kandidaat 2**

*Parmentiersoepje met pastis en duchesse van venkel, versierd met pareltjes van komkommer en wortel.*

*Canneloni van zeebrasem met zuiderse groenten, sausje met ricottakaas en coulis van rode paprika, tomaat en basilicum.*

*Boutje van tam konijn gevuld met abrikoos en pistache pitten, gegaard in een sausje met Pecheresse bier. Gistwafeltjes met ebly en echalotten.*

*Parfait van roomrijst met compote van rubarber, appels en frambozen.*

### **Kandidaat 3**

*Aardappel-preisoep met een julienne van prei en meesterleyck ham*

*Doradefilet op zijn vel gebakken vergezeld van een zomerse ratatouille met een mousselinesausje.*

*Konijnenbout met venkel, fettucinni en gedroogde trostomaatjes met citroengras.*

*Sushi van peperkoek met rijstbavarois en mango.*

### **Kandidaat 4**

*Heldere runderbouillon "frite belgique"*

*Hangmatje van gegrilde dorade "vacance"*

*Strüdel van gekarameliseerd konijn.*

*Gepofte ijsfantasie.*

### **Kandidaat 5**

*Aardappelsoepje met currychips en truffelsalsa*

*Tomatenrisotto met zeebrasem en groene pesto.*

*Licht gerookte konijnenbout met couscous en geflambeerde vijg.*

*Spoem van rijstpap met perzikensaus.*

Kandidaat 1

***Soepje van aardappel met mozaïek van paprika en wortel,  
geparfumeerd met peterselieolie en walnoten.***

**Ingrediënten:**

Rundsbouillon	2,5 liter.
Aardappelen	1,5 kg.
Wit van prei	0,2 kg.
Uien	2 st.
Wortelen	2 st.
Gele paprika	2 st.
Rode paprika	0,5 st.
Peterselie	0,2 kg.
Kerrievoeder	25 gr.
Walnoten	50 gr.
Notenolie	2 dl.
Boter	25 gr.
Kruiden	

**Werkwijze:**

Reinig en snij de groenten (prei, uien, aardappelen, 1 gele paprika) in kleine stukken en stoom aan in wat boter gedurende enkele minuten.

Even bijkruiden met peper en zout, bestrooi daarna de groenten met kerrievoeder.

Nog even wat verder stoven en bevochtigen met de bouillon.

Laat zachtjes koken gedurende ongeveer 30 minuten.

Reinig ondertussen de peterselie en mix samen met de olie en walnoten tot een mooie peterselieolie.

Snij 1 gele paprika, ½ rode paprika en wortelen in een fijne julienne, stoom ze kort aan en bijkruiden, bewaar ze voor de garnering.

Mix dan de soep en smaak verder af, hou de soep warm en serveer met de groentenujulienne en peterselieolie (enkele druppels in de soep).

Bestrooi de randen van het bord met kerrievoeder.

Kandidaat 1

*In de oven gebakken zeebrasem op een bedje van zuiderse venkel en komkommer geserveerd met tomatenvinaigrette en sesamzaad.*

**Ingrediënten:**

Zeebrasemfilet	1,68 kg
Venkelknollen	2 st.
Tomaten	4 st.
Komkommer	1 st.
Zwarte olijven	70 gr.
Sjalotten of ui	2 st.
Gerookt spek	0,2 kg
Sesamzaad	150 gr.
Look	30 gr.
Olijfolie	4 dl.
Verse basilicum	25 gr.
Roggebrood	6 sneetjes
Kruiding	

**Bereiding:**

Droog het spek in een oven van 60°C gedurende een uur.

Smeer de zeebrasemfilet heel lichtjes in met olie en kruid met peper en zout.

Bestrooi de vis met sesamzaad en plaats in de frigo.

Reinig de venkelknollen en komkommer, snij in kleine stukjes (verwijder het binnenste van de komkommer, laat de schil eraan)

Reinig de sjalotten of uien en snij eveneens de olijven in stukjes of reepjes.

Spoel en snij de tomaten in brunoise, versnipper de look.

Doe de olijfolie in een pannetje op de rand van het vuur en warm zachtjes op zonder te koken.

Voeg de look toe, bijkruiden en op het laatste de tomaten (juist voor het serveren)

Stoof nu de venkel eerst wat aan in een klein scheutje water om het natuurlijk te houden en voeg vervolgens de komkommer toe.

Laat nog even verder stoven en voeg dan fijngesneden uien en olijven hieraan toe en kruid met peper en zout.

Maak croutons van het brood en plaats dan de vis in een oven van 170°C gedurende 6 à 8 minuten.

Snij dev verse basilicum en doe bij de tomaten.

Leg de groentenmengeling op het bord (in het midden of naar keuze) daarop de vis en versier dit alles met het gedroogde spek, tomatenvinaigrette en broodcroutons.

Kandidaat 1

***Gebraden konijnfilet in harmonie met appelcouscous en roze peper  
verrijkt met siroop van rode wijn.***

**Ingrediënten:**

Konijnfilet	1,8 kg.
Couscous	0,6 kg.
Witloof	0,5 kg.
Jonagold appels	3 st.
Rozijnen	125 gr.
Rode wijn	5 dl.
Gevogelbouillon	4 dl.
Vanillesuiker	100 gr.
Honing	100 gr.
Brickdeeg	6 vellen
Boter	50 gr.
Roze peper	10 gr.
Dille	10 gr.
Bieslook	10 gr.
Eieren	2 st.
Citroen	1 st.
Kruiding	

**Bereiding:**

Snij uit elk vel brickdeeg 4 rondjes en bestrijk er 12 met wat losgeklopt ei, leg hierop een takje dille en bedek opnieuw met een rondje brickdeeg.

Bak zachtjes gedurende enkele minuten in een oven van ong. 160°C.

Reinig het witloof en snij in fijne reepjes en plaats op citroenwater om verkleuring tegen te gaan.

Was en snij de appels in kleine blokjes en stoof ze kort aan samen met de rozijnen.

Overgiet de couscous met wat heet water en bouillon en laat 10 minuten zwellen. Voeg nadien de appeltjes en rozijnen toe, bijkruiden en vul inox ringen (licht ingestreken met olie) met de appelcouscous.

Doe de suiker en honing bij de wijn en laat zachtjes tot een siroop inkoken.

Kleur het vlees aan beide zijden enkele minuten en kruid met peper en zout.

Snij het vlees in schijven en hou warm.

Stoof in de pan van het vlees ook het witloof aan en smaak af.

Warm de appelcouscous nog even in de oven.

Plaats de ringen op het bord (appelcouscous), leg het vlees er naast en werk verder af met witloof, siroop en brickdeeg.

Versier met bieslook en roze peper.

Kandidaat 1

***Limoenrijst met oranjebloesem en gemberdressing, afgewerkt met gefrituurde munt en maanzaad.***

**Ingrediënten:**

Dessertrijst	0,4 kg.
Melk	1,5 liter
Oranjebloesem	2 dl.
Suiker	0,6 kg.
Peperkoek	0,2 kg.
Verse gember	200 gr.
Maanzaad	20 gr.
Verse munt	15 gr.
Cacaopoeder	10 gr.
Frambozen	50 gr.
Limoenen	3 st.
Kiwi's	2 st.
Mango	1 st.
Water	1,2 dl.

**Bereiding:**

Kook de rijst gaar in de melk, oranjebloesem en 300 gr suiker, voeg limoenschil en limoensap toe.

Plaats de rijst in de frigo als hij gaar is en laat afkoelen.

Rasp de gember fijn en kook samen met 300 gr suiker en 1,2 dl water tot een stroop, laat afkoelen.

Fruit de verse munt in een frituur van 150°C enkele tiental seconden en snij de kiwi's in kleine blokjes of schijfjes.

Snij ook de mango in schijfjes.

Blancheer wat van de limoenschil in kokend water (een paar seconden) en verfris met ijskoud water.

Snij de peperkoek in blokjes en voeg het maanzaad toe aan de gembersiroop.

Schep nu met behulp van een ijsschepper of lepel wat limoenrijst op een bord.

Werk verder af met fruit, peperkoek, gefruite munt en limoenschil.

Lepel wat gembersiroop op een bord rond de rijst en bestrooi met cacaopoeder.

Kandidaat 2

***Parmentiersoepje met pastis en duchesse van venkel, versierd met pareltjes van komkommer en wortel.***

**Ingrediënten:**

Aardappelen	0,4 kg.
Ajuin	0,3 kg.
Witte selder	0,3 kg.
Wit van prei	0,3 kg.
Venkelblokjes	0,4 kg.
Water	4 liter
Groentenbouillonpoeder	75 gr.
Aardappelchips	12 st.
Vloeibare margarine	150 gr.
Pastis	50 cl.
Komkommer	1 st.
Wortel	4 st.
Melk	0,5 liter
Puree poeder	250 gr.
Peper, zout nootmuskaat.	

**Bereiding:**

De groenten wassen en versnijden, sueren in de vloeibare margarine en de aardappelen toevoegen. Wanneer de groenten gaar zijn mixen en afsmaken, door een bolzeef duwen.

Met de melk en het pureepoeder een puree bereiden en de gesueerde venkelblokjes toevoegen en afsmaken.

Pareltjes lepelen uit een komkommer en de wortelen en deze eventjes stomen. Een duchesse spuiten en versieren met de chips en een takje groen.

De soep afwerken met de pastis. Serveren in een soepbord met de duchesse en de groentenparels er rond schikken.

Kandidaat 2

*Canneloni van zeebrasem met zuiderse groenten, sausje met riccotakaas en coulis van rode paprika, tomaat en basilicum.*

**Ingrediënten:**

Zeebrasem filet	1,5 kg.
Courgette	1 st.
Aubergine	1 st.
Brunoise van paprika	0,5 kg.
Ajuin	3 st.
Tomaat	2 st.
Rode paprika	1 st.
Basilicum	2 botjes
Olijfolie	200 gr.
Azijn	enkele druppels
Suiker	4 klontjes
Room (culinaire)	200 gr.
Ricotta	400 gr.
Eierdooier	2 st.
Geraspte parmesan	200 gr.
Peper, zout en teentje look	

**Bereiding:**

Alle groenten wassen en de zaden verwijderen, in blokjes snijden. Ajuin versnijden in kleine blokjes.

Tomaten grof versnijden en laten stoven samen met de versneden rode pepers en wat ajuin in olijfolie, enkele klontjes suiker toevoegen en afsmaken, mixen en door een bolzeef duwen.

Laten afkoelen, opwerken met olijfolie en azijn en basilicum door mixen.

De rest van de groeten sueren in olijfolie met de geplette look en laten afkoelen, mengen met de ricotta kaas en de eierdooiers, afsmaken. Dit mengsel verdelen over de visfilets en deze dicht rollen en met de tandenstoker dicht prikken.

Sausje bereiden met wat gehakte ajuin, room en ricotta, eventueel wat water toevoegen, afsmaken.

Een krokant koekje maken met de parmesaan kaas.

Presentatie en bord schikking naar eigen creativiteit.

Kandidaat 2

***Boutje van tam konijn gevuld met abrikoos en pistache pitten, gegaard in een sausje met Pecheresse bier. Gistwafeltjes met ebly en echalotten.***

**Ingrediënten:**

Konijnenbout	12 st.
Gevogelte gehakt	500 gr.
Gedroogde abrikozen	50 gr.
Pistache pitten	50 gr.
Gember wortel	1 st.
Rozemarijn	1 bot
Look pasta	25 gr.
Pecheresse bier	2 x 37,5 cl.
Echalotten	150 gr.
Gerookt spek	12 sneetjes
Demi-glace poeder	50 gr.
Ebly	250 gr.
Vloeibare margarine	150 gr.
Gist	200 gr.
Bloem	1 kg.
Room	200 gr.
Eieren	4 st.
Water	
Peper en zout	

**Bereiding:**

Konijnenbouten ontbenen en het poot beentje laten zitten, gember schillen en hakken samen met de rozemarijn. De ontbeende boutjes instrijken met wat look pasta en bestrooien met de gember en de rozemarijn, kruiden met peper en zout.

De vulling bereiden met gevogelte gehakt, gehakte pistache pitten, wat gehakte echalotten en room, afsmaken en blokjes abrikoos toevoegen.

De ontbeende konijnenbouten vullen met de farce, dicht vouwen en omwentelen met spek.

Aankleuren en laten afkoelen, eventueel in de snelkoelcel.

Met de konijnen beentjes een fonds bereiden samen met het Pecheresse bier, demi glacé poeder toevoegen. Doorzeven en afsmaken, laten afkoelen.

De boutjes in een kookzak schikken en 2 saus lepels saus in de zakken doen. Vacuüm trekken gedurende 30 seconden (eventueel etiketteren en bewaren in de frigocel), garen op 80°C gedurende 35 min. Na gaartijd de zakken open snijden en de saus recupereren, afwerken met gehakte pistache pitten en stukjes abrikoos, een deel van de saus afwerken met wat room.

Ebly koken en laten afkoelen samen met de gesueerde echalotten. Een deeg voor Brusselse wafels bereiden, de ebly en echalotten toevoegen en wafeltjes bakken.

Serveren met de konijnen boutjes.

Versiering en schikking volgens eigen creativiteit.

Kandidaat 2

*Parfait van roomrijst met compote van rubarber, appels en frambozen.*

**Ingrediënten:**

Parfait dessert glacé	700 gr.
Roomrijst	450 gr.
Appels	2 st.
Rubarber in DV	500 gr.
Suiker	250 gr.
Frambozen in DV	250 gr.
Chocolade	300 gr.
Grand-Marnier	50 cl.
Nougat stukjes	100 gr.
Gepofte rijst	50 gr.

**Bereiding:**

De parfait mix opkloppen met de keukenrobot, Grand-Marnier en roomrijst toevoegen samen met de stukjes nougat over de vormpjes verdelen en in de diepvriezer plaatsen.

De chocolade smelten en een garnituurtje maken met de chocolade en de gepofte rijst.

Een compote bereiden met de suiker, de appels en de rubarber.

De bevroren parfaits ontvormen, op het bord plaatsen en versieren met wat frambozen volgens eigen creativiteit.

Kandidaat 3

## *Aardappel-preisoep met een julienne van prei en meesterleyck ham*

### **Ingrediënten:**

Aardappelen	0,5 kg.
Grote preien	3 st.
Uien	1 st.
Meesterleyck ham	2 sneden
Runderbouillonblokjes	2 st.
Peper en zout	
Boter	20 gr.
Water	4 liter

### **Bereiding:**

Schil de aardappelen, spoel en snijd ze in 4

Reinig de prei en snijd er 2 grof voor de soep en 1 in fijne julienne voor de garnituur.

Reinig de ui en snijd hem grof.

Laat de boter smelten en stoof er de ui en de prei in aan.

Voeg de aardappelen en het water toe samen met de bouillonblokjes.

Laat een half uurtje koken

Mix de soep en passeer ze en smaak af met peper en zout.

Voor de garnituur stoof je de julienne van de prei aan in wat boter, smaak af en voeg de julienne van meesterleyck ham toe.

Schik wat julienne van prei en ham in het midden van het bord er giet voorzichtig de soep er rond.

Kandidaat 3

*Doradefilet op zijn vel gebakken vergezeld van een zomerse ratatouille met een mousselinesausje.*

**Ingrediënten:**

Uien	2 st.
Aubergines	2 st.
Zongedroogde tomaten	250 gr.
Basilicum	1 potje
Viooltjes	12 st.
Doradefilet met vel à 100 gr.	12 st.
Olijfolie	2,5 dl.
Azijn	15 cl.
Water	45 cl.
Boter	250 gr.
Eierdooiers	6 st.
Peper en zout.	

**Bereiding:**

Reinig de ui en snijd hem fijn

Schil de aubergines en snijd ze in brunoise.

Hak de zongedroogde tomaten fijn.

Reinig de doradefilets

Snijd de basilicum fijn.

Laat de olijfolie opwarmen en stoof er de ui glazig in.

Voeg de aubergines toe en laat alles rustig garen onder gesloten deksel.

Voeg er de zongedroogde tomaten en de basilicum aan toe en smaak af met peper en zout.

Kleur de doradefilets langs de velkant in olijfolie en laat ze nog een 15 minuten garen in de oven op 180 graden.

Klop de dooiers met de azijn en het water goed schuimig op en als de binding begint voorzichtig al kloppend de geklaarde boter toevoegen.

Vul de ratatouille af in een aluminium ring

Haal de ring eraf en leg er de dorade bovenop

Napeer de saus rond de vis

Werk af met het viooltje.

Kandidaat 3

***Konijnenbout met venkel, fettuccini en gedroogde tostomaatjes met  
citroengras.***

**Ingrediënten:**

Konijnenbouten	12 st.
Venkel	1,2 kg.
Trostomaten	36 st.
Citroengras	6 st.
Room culinair	1 liter
Olijfolie	2,5 dl.
Kippenbouillon	50 gr.
Fetuccini	750 gr.
Provençaalse kruiden	20 gr.
Peper en zout	
Water	5 liter

**Bereiding:**

Reinig de venkel en snijd de knol in fijne julienne.

Reinig het citroengras snijd ze in twee en prik er de tostomaatjes op 3 per persoon.

Kook de fettuccini gaar koel hem af en vermeng hem met wat olijfolie.

Kleur de konijnenbouten in olijfolie en gaar ze gedurende 50 minuten op een zacht vuurtje in het water met de kippenbouillon en parures van de venkel.

Gaar de spiesjes van tostomaat en citroengras een 10-tal minuten op 80 graden in de oven met de Provençaalse kruiden en wat olijfolie.

Stoof de venkel aan in olijfolie en blus af met de bouillon van het konijn, laat eventjes inkoken en voeg er de room toe. Laat nog inkoken tot sausdikte en smaak af met peper en zout.

Warm de pasta op in de steamer en kruid hem af.

Maak een rolletje van de pasta met behulp van een vleesvork.

Plaats er de konijnenbout tegen.

Napeer de saus met venkel over de bout.

Werk af met het spiesje van tomaat en citroengras.

Kandidaat 3

## *Sushi van peperkoek met rijstbavarois en mango.*

### **Ingrediënten:**

Mango	4 st.
Munt	1 potje
Frambozen	400 gr.
Melk	0,5 liter
Room dessert	6 dl.
Vanillestok	1 st.
Gelatine	6 blaadjes
Dessertrijst	210 gr.
Peperkoek	1 blok

### **Bereiding:**

Laar de rijst gaarkoken in de melk samen met de vanillestok.

Als de rijst gaar is de suiker en de gelatine toevoegen en laten afkoelen.

Sla de room voor  $\frac{3}{4}$  op en meng er de rijstpap onder.

Schil de mango's en snijd ze in balkjes.

Snijd de peperkoek flinterdun met de snijmachine en leg deze op een vel aluminiumfolie.

Verdeel er de rijstbavarois op en schik er de balkjes mango op.

Rol het rolletje voorzichtig op en span aan door aan de uiteinden van de aluminiumfolie te draaien.

Laat opstijven in de koelkast.

Maak van de parures van de mango eventueel nog een coulis.

Snijd het rolletje schuinweg af en plaats 2 sushi's op het bord.

Werk af met wat mangocoulis, frambozen en de munt.

Kandidaat 4

## *Heldere runderbouillon "frite belge"*

### **Ingrediënten:**

Runderbouillon	2,5 liter
Wortel	150 gr.
Prei	½ staal
Selder	3 takjes
Aardappelen	2 kg.
Frituurolie	2 liter
Kervel	¼ bundel
Braadboter	40 gr.
Peper en zout.	

### **Bereiding:**

De wortel schillen en fijne brunoise snijden.

De prei en selder reinigen en in fijne brunoise snijden.

De 3 groenten aanstoven in boter tot bijtgaar.

De aardappelen schillen, 2 ervan in fijne julienne snijden, de rest in grove frieten van 8mm op 8 mm.

De aardappeljulienne fruiten in de verhitte olie.

De frietjes 3 minuten koken in kokend water of steamer.

Runderbouillon aan de kook brengen.

Groentjes bij de bouillon voegen en op smaak brengen met peper en zout.

Samen met de frietjes in bord dressereren.

Garneren met de gefruite aardappeljulienne en takje kervel.

Kandidaat 4

## *Hangmatje van gegrilde dorade "vacance"*

### **Ingrediënten:**

Doradefilets van 120 gr.	12 st.
Grote wortelen	6 st.
Groene paprika's	3 st.
Droge witte wijn	2 dl.
Braadboter	30 gr.
Room	200 ml.
Ebly	150 gr.
Peper en zout	
Provençaalse kruiden	
Paprika	1 koffielepel
Koriander	1 doosje

### **Bereiding:**

Doradefilets op brochettestokken spiezen, grillen met kruiden.

Wortels schillen en versnijden in 12 boompjes van 5 cm en 12 boompjes van 3 cm. De wortelboompjes koken met een snuifje zout tot bijtbaar.

De groene paprika versnijden in palmblaadjes, dit 3 per persoon.

Met de wortelboompjes en de paprika palmboompjes maken met behulp van een tandenstoker.

De restjes van de groene paprika in fijne brunoise snijden en gaarstoven in boter.

Witte wijn tot de helft laten inkoken, room toevoegen, afkruiden met paprikapoeder, koriander, peper en zout, brunoise van paprika toevoegen.

Ebly koken, afgieten en afkruiden.

Vis garen in de oven, wortelboompjes warm stomen in steamer.

Brochetje van dorade tussen de boompjes dressereren op bord, samen met de ebly en de saus, afwerken met korianderblaadjes.

Kandidaat 4

## *Strüdel van gekarameliseerd konijn.*

### **Ingrediënten:**

Konijnenruggen	12 st.
Aardappelen	1 kg.
Ui	1 st.
Wortel	1 st.
Prei	½ staal
Appels golden	6 st.
Appelsienen	6 st.
Braadboter	100 gr.
Suiker	150 gr.
Gedroogde rozijntjes	150 gr.
Peterselie	½ bundel
Peper en zout	
Bieslook	½ bundel

### **Bereiding:**

Konijnenrug fileren, beenderen versnijden.

Aardappelen schillen en in blokjes snijden, 2 minuten steamen.

Beenderen in de oven 20 minuten garen op 200°C met grof versneden ui, wortel, prei. Daarna deglaceren, in pot laten opkoken en passeren.

Appels en appelsienen schillen en apart in partjes snijden.

Konijnenfilet bakken in de pan, afkruiden, bestrooien met suiker en licht laten karameliseren, blussen met deglacage, rozijntjes toevoegen.

Appelpartjes in pan bakken met een weinig suiker, afkruiden en op het laatst appelsienpartjes erdoor halen.

Aardappelblokjes aankleuren in de pan.

De partjes rondom het bord schikken, aardappelblokjes in midden met gebruikte beenderen met konijn eronder, afwerken met appelschil, bieslook en peterselie.

Kandidaat 4

## ***Gepofte ijsfantasie.***

### **Ingrediënten:**

Rijst	250 gr.
Arachideolie	2 eetlepels
Melkchocolade	400 gr.
Frambozen	250 gr.
Eierdooiers	6 st.
Suiker	100 gr.
Melk	2,5 dl.
Room	2,5 dl.
Vanillestok	1 st.
Munt	¼ bundle

### **Bereiding:**

Melk en room aan de kook brengen met opengesneden vanillestok en 50 gr rijst.

Eierdooiers met suiker opkloppen tot een schuimige massa.

Van het vuur al roerend de melk op de schuimmassa gieten en in de frigo plaatsen (eventueel snelkoeler)

Wanneer afgekoeld 1 glas uithouden en de rest in sorbetière tot ijs draaien (terug eventueel in de diepvries plaatsen)

De olie verhitten en de rest van de rijst in de olie poffen, op keukenpapier laten uitlekken.

De chocolade smelten in bain marie, een deel van de gepofte rijst erin mengen en platte pastilles maken op boterpapier, in frigo plaatsen.

12 frambozen uittellen en de rest mixen.

Bolletjes ijs scheppen, in gepofte rijst wentelen en op bord dressereren op het chocoladekoekje met de vanillesaus er rond.

Versier met druppels frambozencoulis, framboosje op bolletje ijs en blaadje munt.

Kandidaat 5

## *Aardappelsoepje met currychips en truffelsalsa*

### **Ingrediënten:**

Gevogelte bouillon	3 liter
Knolselder DV	0,6 kg.
Look	0,25 st.
Ui	1 kg.
Aardappelen	1,5 kg.
Truffelsalsa	0,06 kg.
Bieslook	0,5 pot.
Boter	0,075 kg.
Kruiden	
Truffelaardappelen	0,5 kg.
Melk	1 liter

### **Bereiding:**

Stoof de knolselder, look en uien in wat vetstof. Voeg er de bouillon aan toe, laat aan de kook komen.

Doe er de aardappelen bij, laat alles garen.

Mix de soep en zeef ze, afkruiden met peper en zout.

Soep terug laten opkoken.

Kook de truffelaardappelen in de schil, pel ze en snij ze in kleine dobbelsteentjes.

Snij een aardappel in dunne sliertjes (met de dunschiller) en bak ze in de friteuse, laat uitlekken op een keukenpapier en kruid met zout en currypoeder.

Snij de bieslook zeer fijn.

Serveer in een diep bord, leg in het midden van het bord de aardappelblokjes. Overgiet met de soep.

Leg de chips op de soep en werk af met de truffelsalsa. Overstrooi met de bieslook

Kandidaat 5

## *Tomatenrisotto met zeebrasem en groene pesto.*

### **Ingrediënten:**

Risotto	1 doos
Zeebrasemfilet	1,2 kg.
Basilicum	2 pot.
Look	0,25 pot
Olijfolie	0,25 liter
Pijnboompitten	0,05 kg.
Parmezaan	0,25 kg.
Boter	0,1 kg.
Kruiden	
Viooltjes	12 st.

### **Bereiding:**

Stoof de rijst in wat boter, bevochtig met water en laat de rijst gaarkoken.

Pesto: doe in de cutter alle benodigdheden (basilicum, ½ van de parmezaan, look, olijfolie, geroosterde pijnboompitten) en laat cutteren tot een smeùige massa.

Fileer de zeebrasem en maak enkele inkepingen in het vel.

Bak de zeebrasem in boter, kruid met peper en zeezout.

Maak parmezaankoekjes: strooi in een ringetje parmezaan op een bakplaat, bak goudgeel en laat afkoelen

Frituur enkele blaadjes basilicum.

Maak een streepje van de risotto.

Volgend streepje, de vis, velzijde naar boven.

Derde streepje pesto.

In de pesto enkele gefrituurde blaadjes basilicum steken.

In de risotto een viooltje en het koekje leggen.

Kandidaat 5

## *Licht gerookte konijnenbout met couscous en geflambeerde vijg.*

### **Ingrediënten:**

Konijnenbouten	2,3 kg.
Couscous	0,8 kg.
Rozijnen	0,25 kg.
Vijgen	12 st.
Suiker	1 kg.
Porto	0,5 liter
Fonds van konijn	3 liter
Gerookt spek	0,2 kg.
Kruiden	
Waterkers	2,5 bot.

### **Bereiding:**

Rook de konijnenboutjes in de rookkast en gaar ze verder af in de combi-steamer.

Couscous: laat de rozijnen wellen in een beetje warme fonds. Giet de kokende fonds over de couscous. Roer los en voeg een klontje boter toe. Meng met de rozijnen.

Vijgen: maak bovenop de vijgen een inkeping en doe hierin een beetje kaneel. Overstrooi met de suiker en een beetje porto. Laat ze garen in de oven.

Saus: laat porto met suiker inkoken, bouillon toevoegen en verder inkoken, afsmaken en eventueel bijbinden.

Garnituur: laat enkele dun gesneden schijfjes spek drogen in de oven.

Maak 3 quenelles van de couscous leg hertegen een toefje waterkers. De konijnenbil beneden, rechtsboven de vijg met wat vocht.

Nappeer lichtjes met de saus.

Werk af met het spek.

Kandidaat 5

## *Spoom van rijstpap met perzikensaus.*

### **Ingrediënten:**

Rijst	0,185 kg.
Melk	2 liter
Vanillesuiker	0,02 kg.
Suiker	0,2 kg.
Vanillestok	1 st.
Room	0,3 liter
Perziken (blik 1/1)	1 blik
Munt	0,5 bot
Aardbeien	0,5 doos

### **Bereiding:**

Rijstspoom: maak een zeer vloeibare rijstpap (kook de melk met de vanillestok en de vanillesuiker, rijst toevoegen en zachtjes laten garen, suiker toevoegen)

Cutter de rijstpap en wrijf ze door een fijne zeef.

Overgiet met de room en doe ze in de spuitbus.

Perzikensaus: cutter de perziken en leng ze aan met het vocht.

Doe de perzikensaus in een knijpflacon en giet wat saus tegen de rand van een flûte.

Spuit hierin de mousse en werk af met nog een beetje saus en een blaadje munt en een aardbei.