

Vereniging van Vlaamse Grootkeukenkoks



Vakwedstrijd

Beste Grootkeukenkok van België

2011-2012

**HORECA
EXPO²⁰₁₁**

Inhoudstafel

<u>Kandidaat</u>	<u>Gerecht</u>	<u>Pagina</u>
Balfoort William	Soepje van rammenas met groentespiesje.....	3
	Gebakken paling met brunoisegroentjes, kruidenboter en knolselder	4
	Geitenkaas met witloof, honing en verloren brood.....	5
Bresseleers Leen	Knolseldersoep met concassé van tomaat en garnituur van bospaddestoelen	6
	Pladijsrolletje gevuld met prei en bakharing, puree met kastanje, wintergroenten en kervelsaus	7
	Briquedeeg gevuld met vijgen, rasp van limoen, honing en Passendale kaas	8
De Decker Yves	Zoete aardappel-karnemelksoepje met maanzaadkrokantje.....	9
	Op vel gebakken zalmforel, roodbaarsterrine en coulis van gerookte paling.....	10
	Geitenkaasroomtaartje met pompoenmarmelade en frambozenklets kop	12
De Pauw Nico	Erwtensoepp met dobbelsteentjes van brood/krokant spek	13
	Kabeljauwfilet, mosterd, peterseliekorst, preipuree, emulsie van hazelnoot	14
	Belgische geitenkaas, panna cotta, muntzalf, limefinger, aardbeiensorbet	15
Janssens Christophe	Dikke bloemkoolsoep met vanille en krokant van seitan.....	16
	Gepocheerde pladijs met een Maaslandse tomatensaus, fettuccine van groenten en een limoenaardappelpuree	17
	Bavarois van Achelse blauwe kaas en braambessen met een chocolade deksel en een volkoren broodkoekje.....	18

<u>Kandidaat</u>	<u>Gerecht</u>	<u>Pagina</u>
Luyten Gerda	Mosterdsoep	19
	Zeeduivel met venkel, witte kool, chorizo en tempura van venkel.....	20
	Winterrood	21
Meynsbrughen Louis	Cappucino de petits pois	22
	Pavé de Saumon rôti sauce thym et citron, timbale de pomme de terre, tomates et courgettes	23
	Millefeuille de brie Belge et sirop de Liège, cerneaux de noix.....	24
Passchyn Lieven	Soepje van witlof met Zeebrugse garnalen en peterseliecoulis.....	25
	Pladijsfilet, spinazie kortgebakken, risotto met boszwammen en jus van groene kruiden	26
	Tarte tatin van Jonagold, ijs van plattekaas en een crumble van speculoos	27
Wybo Marc	Vissoep van de strandvisschers	28
	Kabeljauw op visschers wijze	29
	Abdijkazen in fruitsla met sabayon van Orval.....	30

Soepje van rammenas met groentespiesje

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
(gewassen en voorgesn. uitz. rammenas)		
Rammenas	stuk	1,40
Boter & olijfolie		
Wit van prei		0,50
Knolselder		0,20
Sjalot – look & ui		0,10
Groentebouillon		0,35
Sojaroom		0,30
Groentespiesje		0,20

Totale kostprijs voor 8 pers.		2,65
Totale kostprijs per pers.		0,33

Bereiding

We stoven de rammenas met boter en olijfolie. Voeg hierbij de sjalotjes met wat look, samen alles goed aanstoven en daarbij wat knolselder toevoegen (dit zorgt voor een binding). Voeg ook het wit van de prei toe, maar zorg ervoor dat deze niet overheerst, want de rammenas blijft het hoofdingrediënt. Hierdoor moet de soep ook een lichte kleur hebben. Bij het bereiden van de soep hou je dit best in het achterhoofd, zo weet je dat je goed zit.

Als alles aangestooft is, voeg je het water en de groentebouillon (in poedervorm) toe volgens eigen smaak. Dit wordt dan gemixt. Peper en zout volgens smaak afwerken en een scheutje sojaroom toevoegen.

Als garnituur bij de soep serveren we groentespiesje, bestaande uit zilveruitjes, champignons, kerstomaat en rammenas.

Gebakken paling met brunoisegroentjes, kruidenboter en knolselder

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
Paling (diepvries)	1,5 kg	30,00
Brunoise mix (voorgesn.-vers)	0,5 kg	1,50
Kruidenboter	200 gr	2,00
Voorgepelde garnalen	250 gr	5,00
Knolselder (geraspt)	1 kg	4,40

Totale kostprijs voor 8 pers.		42,90
Totale kostprijs per pers.		5,36

Bereiding

Bak de gefileerde paling deels in olijfolie en deels in boter goudbruin. Dit is zo'n tweetal minuten aan elke kant. Nadien nog zo'n zestal minuten in de oven om ze warm te houden. Stoof de groentjes aan in olijfolie, kruiden met peper en zout en curry. Deze even laten rusten en op het laatste een klontje suiker en een handje garnalen toevoegen.

Bak de julienne van knolselder (frietjes) in een frietpot van zo'n 180° tot alles goed bruin en krokant is. Deze laten uitdrogen op keukenpapier, ook warm houden in de oven. Voor het serveren nog wat grof zout over de gefrituurde knolselder strooien.

Server alles op een bord en plaats de groentjes in de gefileerde paling, daarnaast de frietjes van knolselder. Hierover gieten we het sausje die we overhebben door de vis te bakken in de kruidenboter.

Geitenkaas met witloof, honing en verloren brood

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
Geitenkaas	4 st	8,00
Witlof	0,5 kg	1,10
Briochebrood	8 sneden	1,60
Eieren	3 stuks	0,30
Melk	0,5 liter	0,32
Vanillesuiker		0,10
Porto		

Totale kostprijs voor 8 pers.		11,42
Totale kostprijs per pers.		1,42

Bereiding

De geitenkaas napperen met honing en gratineren. Witlof in dunne reepjes snijden, aanstoven in een beetje boter, kruiden met peper en na het uitzweten een beetje honing en room toevoegen en laten inkoken. De brioche wentelen in melk met eieren en aanbakken. Witlof op het bord schikken, daarop de gegratineerde geitenkaas en daar rondom het verloren brood leggen. Versieren met portocoulis.

Knolseldersoep met concassé van tomaat en garnituur van bospaddestoelen

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
Knolselder	780 gr	1,19
Melk	1 l	0,97
Tomaat	220 gr	0,32
Bospaddestoelen	100 gr	2,00
Pezo		0,12
Room	200 ml	0,79
Groentebouillon	40 gr	1,10
Aardappelen	320 gr	0,28
Water		0,12
Garnituur peterselie		0,12

Totale kostprijs voor 8 pers.		7,01
Totale kostprijs per pers.		0,88

Bereiding

De knolselder en aardappelen schillen, wassen en versnijden. Dit samen koken met melk, water en groentebouillon. Wanneer dit gaar is, mixen.

De tomaten pellen en versnijden tot concassé.

De boschampionns kort en krachtig bakken zonder boter.

De soep afsmaken met peper en zout.

Afwerken met de tomaat concassé, de boschampionns, room en een takje peterselie.

Pladijsrolletje gevuld met prei en bakharing, puree met kastanje, wintergroenten en kervelsaus

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
Pladijs	1,36 kg	20,00
Bakharing	2 st	2,00
Prei	350 gr	1,11
Venkel, pompoen, babymais, sluimererwten	80 gr	1,53
Witloof	50 gr	0,20
Kervel	50 gr	0,24
Aardappelen	650 gr	0,88
Kastanje	500 gr	
Room	200 ml	0,79
Visbouillon	20 gr	0,65
Blanke roux		0,32
Pezo		0,12
Boter		0,12

Totale kostprijs voor 8 pers.		27,96
Totale kostprijs per pers.		3,49

Bereiding

De aardappelen schillen en samen met de kastanjes koken. Wanneer dit gaar is, mixen met gardes, afkruiden en doorzeven.

De prei fijn snijden en gaar koken, de bakharing van de graten ontdoen.

De gekookte prei met de bakharing mengen, mixen en afkruiden.

De pladijs oprollen en de rolletjes vullen met de bakharing en prei.

De venkel, babymais, witloof en peultjes even koken.

De pompoen in kleine blokjes snijden en dit mengen met de fijn gesneden venkel, peultjes, babymais en witloof. Kort opwarmen in de pan.

Het water mengen met de visbouillon, koken en dit binden met de blanke roux, mixen met kervel, afwerken met room.

Dit geheel afsmaken.

Dresseren : een torentje van de groenten, daarop de puree van aardappelen en kastanje en het visrolletje, de kervelsaus er rond en afwerken met een plukje kervel en minitomaatje.

Briquedeeg gevuld met vijgen, rasp van limoen, honing en Passendale kaas

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
Vijgen	8 st	3,96
Limoen	2 st	1,2
Kaas Passendale	200 gr	2,88
Honing		1,08
Sinaasappel		2,16
Sinaasappelsap	2 l	1,32
Muntblaadjes		0,84
Briquedeeg	8 vellen	1,14
Pijnboompitten		0,70
Vanillepudding		0,12

Totale kostprijs voor 8 pers.		15,40
Totale kostprijs per pers.		1,93

Bereiding

Het briquedeeg snijden, vullen met de vijgen, een fijn schelletje kaas, rasp van limoen en honing. Het sinaasappelsap koken en binden met vanillepudding.

De sinaasappel in partjes snijden.

Het gevulde briquedeeg kort bakken.

Dresseren : het briquedeeg in twee snijden, twee driehoekjes tegen elkaar dresseren, bestrooien met pijnboompitten, afwerken met partjes van sinaasappel, saus van sinaasappel en een muntblaadje.

Zoete aardappel-karnemelksoepje met maanzaadkrokantje

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
Zoete aardappel	350 gr	0,65
Nicolas-aardappel	200 gr	0,30
Ui	150 gr	0,10
Water	700 ml	0,01
Kippenbouillonpoeder	30 gr	0,42
Olijfolie	20 ml	0,14
Karnemelk	300 ml	0,40
Peper	Snuifje	0,05
Charlotte-aardappel	600 gr	0,77
Eieren	3 st	0,30
Muskaatnoot, peper en zout	Snuifje	0,12
Bakboter (phase)	20 gr	0,09
Bieslook	half pakje	0,90
Brikdeeg rond	1 vel	0,13
Blauw maanzaad	20 gr	0,32

Totale kostprijs voor 8 pers.		4,70
Totale kostprijs per pers.		0,59

Bereiding

Soep : de ui aanstoven in olijfolie, gesneden zoete- en Nicolasaardappelen toevoegen en bevochtigen met kippenbouillon. Gaarkoken, mixen, karnemelk toevoegen en afkruiden met wat peper.

Aardappeltaartje : de Charlotte-aardappelen stomen, pureren, eieren toevoegen, kruiden met peper, zout en muskaatnoot, fijngesneden bieslook toevoegen. In ingeboterde cilinder spuiten en afbakken in oven op 180°.

Krokantje : rond brikdeeg in 8 punten snijden, kleine ronde opening in midden snijden, bestrijken met mengsel water/eigeel, kruiden met peper en zout en bestrooien met maanzaad. Goudbruin afbakken in oven op 180°.

Dresseren : aardappeltaartje in midden van soepbord plaatsen, rondom de soep napperen, op taartje het krokantje steken en afwerken met bieslookstengels door opening.

Op vel gebakken zalmforel, roodbaarsterrine en coulis van gerookte paling

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
Zalmvorelfilet met vel	800 gr	11,55
Roodbaarsfilet	400 gr	5,56
Olijfolie	200 ml	1,36
Culinaire room	200 ml	0,51
Eieren	3 st	0,30
Peper, zout, cayennepeper	Snuifje	0,11
Courgette	1 st	0,60
Aubergine	1 st	0,90
Wortelen	2 st	0,30
Kerstomaat tros	32 st	3,40
Stoofprei	1 st	0,31
Witloof	300 gr	0,60
Zwarte truffelpasta (aroma)	50 gr	4,60
Rattepatatjes	24 st	1,52
	(400 gr)	
Rode ui	1 st	0,14
Culinaire room	200 ml	0,51
Primerba visglace	60 gr	1,62
Witte wijn	80 ml	0,30
Sjalot	50 gr	0,16
Gerookte palingfilet	50 gr	1,82
Peper	Snuifje	0,05
Water	80 ml	0,01
Bakboter	30 gr	0,13
Suiker	Snuifje	0,01
Blanke roux	10 gr	0,06

Totale kostprijs voor 8 pers.		36,43
Totale kostprijs per pers.		4,55

Bereiding

Vis : zalmforelfilet versnijden en kortbakken in olijfolie, kruiden en bestrijken met de truffelpasta. De roodbaarsfilet fijnmalen, room, eiwit en kruiden toevoegen. Op ingeoliede alu-folie in worstvorm draaien. Deze stomen tot gaar (20-tal min.), snijden en kortbakken.

Garnituur : de courgette overlangs snijden, inoliën, kruiden en grillen. Zelfde met schijven aubergine. De trostomaatjes besprenkelen met olie, kruiden en garen in oven (180°). Prei en witloof fijnsnijden, aanbakken en kruiden. De wortelen in schijfjes snijden, stomen tot beetgaar en aanstoven in een weinig olijfolie en kruiden. De rattepatatjes $\frac{3}{4}$ gaartijd stomen, rode ui in partjes snijden en deze samen op bamboeprikker steken, kruiden en afbakken.

Saus : sjalot in bakboter aanstoven, bevochtigen met de witte wijn en water, visglace toevoegen, laten inkoken, room toevoegen en eventjes laten doorkoken. Pezo, suiker toevoegen, gerookte paling erbij en mixen. Eventueel bijbinden met de roux.

Dresseren : de op voorhand geschikte zalmforel, aubergine, courgette in midden van bord schikken. De rolletjes roodbaars op worteltje plaatsen (zicht van coquille). Rondom trostomaatjes en witloof/prei tegen vis leggen. Spiesje rattepatatjes er tegen en er rond napperen met sausje.

Geitenkaasroomtaartje met pompoenmarmelade en frambozenkletskep

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
Culinaire room	400 ml	1,02
Volle melk	200 ml	0,13
Griessuiker	240 gr	0,20
Honing	80 gr	0,64
Geitenkaas “bolletje, De Zonnegaard”	180 gr	2,76
Geitencamembert “De Zonnegaard”	120 gr	1,80
Jonagold	3 st	0,86
Bakboter	50 gr	0,22
Bladerdeeg 10/10	1 plakje	0,30
Candijsuiker	30 gr	0,06
Pompoen	300 gr	0,60
Bloemsuiker	10 gr	0,05
Eieren	5 st	0,50
Kletskep framboos	8 st	0,60

Totale kostprijs voor 12 pers.		9,74
Totale kostprijs per pers.		1,22

Bereiding

Eieren met suiker en honing loskloppen. Room en melk aan de kook brengen en aan het mengsel toevoegen. Geitenkaas met een weinig room en honing mengen. Vormpjes vullen met mengsel/room/ei en in elk een bolletje geitenkaas toevoegen. In bain-marie afbakken (+/- 20 min.) tot gaar. Laten koelen. Pompoen in brunoise snijden, even opkoken in water, suiker toevoegen, 3 min. doorkoken en laten koelen. Jonagold in partjes snijden en kortbakken in boter, bestrooien met wat suiker. Bladerdeeg in fijne repen snijden, bestrijken met eigeel en bestrooien met candijsuiker. Afbakken in de oven op 180°C.

Dresseren : midden van bord streep pompoenmarmelade, daarop taartje plaatsen, 3 partjes appel schikken en bladerdeegje tegen taartje plaatsen. Kletskep erbij en daarboven een klein stukje geitencamembert leggen. Bord half bestrooien met bloemsuiker.

Erwtensoep, dobbelsteentjes van brood/krokant spek

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
Diepvrieserwten	1,4 kg	3,34
Boter	200 gr	0,89
Uien	4 st	0,71
Preiwit	1 st	0,37
Stengels bleekselder	3 st	1,90
Takje tijm	4 st	0,39
Laurierblad	2 st	0,19
Muntblaadje	10 st	0,19
Teentjes look	2 st	0,14
Blanke kippenfond (4 ^{de} gamma)	4 l	0,42
Room	100 ml	0,41
Affilla cress	2 bakjes	2,60
Spekblokjes	300 gr	2,96
Toastbrood	1 st	0,79

Totale kostprijs voor 8 pers.		15,30
Totale kostprijs per pers.		1,91

Bereiding

Erwtensoep : smelt de boter in een ruime kookpan en bak daarin de gesneden uien, prei en selder samen met de tijm, het laurierblad, de munt en een teentje look. Laat alles glazig worden. Voeg de erwten toe en bak ze even mee. Bevochtig het geheel met de kippenfond. Laat alles 20 min. gaar koken op een matig vuur. Mix en passeer de soep door een fijne zeef. Breng op smaak met peper en zout. Voeg evt. room toe.

Dobbelsteentjes van brood : snij het wit brood in gelijke blokjes, bak ze in boter en dep even af.

Krokant spek : kook de spekblokjes even in water en bak ze in een droge anti-kleefpan. Kruid af met peper.

Kabeljauwfilet, mosterd, peterseliekorst, preipuree, emulsie van hazelnoot

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
Kabeljauwfilet	1,2 kg	20,33
Peterselie	1 bussel	0,48
Paneermeel	500 gr	0,44
Aardappelen	1,2 kg	1,29
Preistengels	5 st	1,88
Boter	400 gr	1,79
Halfvolle melk	0,5 l	0,24
Visfumet (4 ^{de} gamma)	0,5 l	0,13
Room	1 l	4,18
Vongole veraci groot	0,5 kg	5,39
Tahoon cress	2 bakjes	2,59
Hazelnoot aroma	nihil	/
Bloem	50 gr	0,04
Boter	30 gr	0,35
Suiker	20 gr	0,02
Hazelnooten	15 gr	0,17

Totale kostprijs voor 8 pers.		39,32
Totale kostprijs per pers.		4,91

Bereiding

Kabeljauwfilet : snij de kabeljauwfilet in blokjes van +/- 50 gr. Mix het paneermeel samen met de peterselie fijn. Struik de bovenzijde van de kabeljauwfilet in met mosterd en dep in het peterseliekruid.

Preipuree : snij het wit van de prei fijn en spoel grondig. Schil de aardappelen en kook deze gaar. Stoof de prei aan in boter en zet deze even aan de kant. Pureer de aardappelen eens ze gaar zijn samen met de melk, boter, pezo en nootmuskaat. Meng deze puree met de gestoofde prei.

Emulsie van hazelnoot : stoom de venusschelpen en vang het vocht op. Meng 2/3 room met 1/3 vocht van de venusschelpen (evt. + visfumet). Warm dit op en voeg een klont boter toe en hazelnootaroma naar smaak.

Crumble van hazelnoot : cutter de bloem, boter, suiker en hazelnooten fijn. Strijk dit open op bakpapier en bak dit 2 min. op 180°C. Cutter dit opnieuw eens afgekoeld.

Belgische geitenkaas, panna cotta, muntzalf, limefinger, aardbeiensorbet

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
Room	375 ml	0,71
Volle melk	375 ml	0,24
Suiker	65 gr	0,05
Belgische geitenkaas	300 gr	2,49
Gelatine	8 blaadjes	0,61
Munt	50 gr	3,93
Eiwit	100 gr	0,22
Sushi azijn	30 gr	0,34
Xantana	2 gr	0,04
Citroen	1	0,18
Arachide olie	450 gr	0,84
Aardbeiensorbet (4 ^e gamma)	1 l	3,68
Finger lime	4 st	Dagprijs
Kletskop (4 ^e gamma)	8 st	0,25
Honey cress	2 bakjes	2,60

Totale kostprijs voor 8 pers.		16,18
Totale kostprijs per pers.		2,02

Bereiding

Panna cotta : week de gelatine in koud water. Breng de room met de melk en de suiker aan de kook. Voeg de geitenkaas toe en laat deze smelten. Voeg de geweekte gelatine toe en laat deze wegsmelten in de panna cotta. Verdeel in borden en laat opstijven in de koelkast.

Muntzalf : mix de munt samen met het eiwit, de sushi azijn, de suikersiroop en de xantana glad. Monteer dit met de olie en voeg op het einde het citroensap toe. Evt. en kleinigheid water aan toevoegen.

Dikke bloemkoolsoep met vanille en krokant van seitan

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
Bloemkool	1,5 kg	0,75
Vanillestokje	1 st	1,10
Knoflook	2 teentjes	0,08
Mustard cress	1 bakje	0,62
Aardappelen	250 gr	0,02
Groentenbouillon	54 gr	0,40
Kokosmelk	1 dl	0,35
Melk	0,5 dl	0,30
Blanke roux	0,60 gr	0,10
Seitan	100 gr	0,84
Kikoman Sojasaus	1 el	0,01
Cayennepeper		
Pezo		0,01

Totale kostprijs voor 8 pers.		4,58
Totale kostprijs per pers.		0,57

Bereiding

Breng de bloemkool, aardappelen, look, groentenbouillon en het opengesneden vanillestokje aan de kook in water met de melk. Op zacht vuurtje laten garen. Haal het vanillestokje er uit, mix het geheel en passeer het door een tamis. Voeg de vanillezaadjes en de kokosmelk er aan toe. Verwarm en bind naar gewenste dikte. Kruid af. Snij de seitan in dunne croutons, bak ze heel krokant en blus met de sojasaus. Garneer de soep met de seitan en mustard cress.

Gepocheerde pladijs met Maaslandse tomatensaus, fettuccine van groenten en een limoenaardappelpuree

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
Pladijsfilet	1,20 gr	12,80
Room	0,25 l	3,00
Witte wijn	1 l	4,50
Maaslandse kruiden (verstegen)	15 gr	0,60
Tomaten concasser	1 dl	0,80
Glacé van schaaldieren	15 gr	0,15
Rettich	1 st	0,95
Gele courgettes	1 st	0,51
Groene courgettes	1 st	0,26
Wortel	100 gr	0,40
Parmezaan	100 gr	1,30
Aardappelen	800 gr	0,64
Limoen	4 st	1,20
Olijfolie	0,5 dl	0,40
Gepasteuriseerde eieren	2 st	0,40
Pezo		0,01

Totale kostprijs voor 8 pers.		27,92
Totale kostprijs per pers.		3,49

Bereiding

Pladijsfilets pocheren en oprollen tot een horentje. Room laten inkoken met witte wijn en de glacé van schaaldieren. Op smaak brengen met de Maaslandse kruiden en de tomaat concasser. Aardappelen koken en pureren. Limoen zestes voorbereiden en ze persen. De puree afwerken met olijfolie, eigeel en limoensap. Afkruiden. De wortel, rettich en de courgettes met de mandoline tot fettuccine snijden. De groentjes stomen en in een torentje opdraaien. Overstrooien met de kaas en licht gratineren.

Bavarois van Achelse blauwe kaas en braambessen met een chocolade deksel en een volkoren broodkoekje

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
Achelse blauwe kaas	400 gr	8,64
Braambessen	300 gr	3,00
Gelatine blaadjes	10 st	0,40
Melk	1 dl	0,80
Room 40%	750 cl	1,00
Griessuiker	200 gr	0,24
Bloem	200 gr	0,20
Boter	150 gr	0,84
Pezo	1 gr	0,01
Chocoladecallets	100 gr	0,56
Volkorenbrood	½ brood	0,75

Totale kostprijs voor 8 pers.		16,44
Totale kostprijs per pers.		2,05

Bereiding

Crumble maken en afbakken in de vorm. Kaas smelten in de melk. Geweekte gelatineblaadjes toevoegen. Laten afkoelen en de licht opgeklopte room onderspatelen. De farce in de vorm gieten en laten opstijven in de koeling. Braambessencoulis maken en geweekte gelatine toevoegen. De room opkloppen en onder de afgekoelde coulis mengen. In de vorm gieten en laten opstijven. Chocolade granache maken en in de vorm gieten en laten opstijven. Volkorenbrood zeer dun snijden, pletten en laten drogen in de oven.

Mosterdsoep

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
Mosterd	75 gr	0,87
Boter	50 gr	0,38
Bloem	50 gr	0,01
Groentebouillon	1 l	0,50
Kokosmelk	500 gr	2,84
Gerookte spekblokjes	100 gr	0,41
Preisnippers	50 gr	0,01

Totale kostprijs voor 8 pers.		5,028
Totale kostprijs per pers.		0,63

Bereiding

We maken een velouté van de groentebouillon, de boter, de bloem, de mosterd en de kokosmelk. We laten dit alles zachtjes doorkoken.

Spekblokjes opbakken, laten afkoelen en fijnhakken voor de garnituur alsook wat fijne preisnippers.

We presenteren de soep met de garnituur in een kom.

Zeeduivel met venkel, witte kook, chorizo en tempura van venkel

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
Bloem	150 gr	0,04
Water		
Ei	1	0,01
Zeezout met kruiden		
Venkel	600 gr	1,19
Witte kool	600 gr	0,41
Chorizo	50 gr	0,59
Verse hoeveboter	100 gr	0,77
Zeeduivel	8x150 gr	31,14
Charlotte aardappelen	800 gr	1,60
Limoen	1	0,5
Peterselie		0,5

Totale kostprijs voor 8 pers.		36,76
Totale kostprijs per pers.		4,59

Bereiding

We maken een tempura van venkel. De witte kool en de venkel, alsook de chorizo snijden we in julienne om daarna te wokken. We bereiden de **kasteelaardappelen** met hofmeesterboter. De zeeduivel bakken we op de velkant eerst in hazelnootboter. Met de visfumet bereiden we een visveloutésaus. We dresserens ons bord en werken af met wat limoenrasp.

Winterrood

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
Suiker	50 gr	0,04
Hoeveboter	50 gr	0,38
Bloem	50 gr	0,03
Hazelnoten	50 gr	0,46
Hoevekaas	500 gr	2,40
Room	500 gr	2,88
Suiker	100 gr	0,08
Krieken (bokaal)	500 gr	2,39
Ei	1	0,10
Suiker	50 gr	0,04
Bloem	40 gr	0,01
Pistachenoten	50 gr	0,56

Totale kostprijs voor 8 pers.		9,37
Totale kostprijs per pers.		1,17

Bereiding

Maak een biscuit van ei, suiker, bloem en pistachenoten. Maak een crumbledeeg van suiker, boter, bloem en hazelnoten. Bak dit in een oven van 150° gedurende 30 min. Laat afkoelen en verkruimelen. Klop room op met de suiker. Meng hoevekaas onder nog even samen kloppen.

Dresseren : de afgekoelde crumble onderaan in een glas, een laag kaas, een laag krieken om en om en eindigen met groene biscuit.

Cappucino de petits pois

Ingrédients pour 8 personnes

<u>Ingrédient</u>	<u>Quantité</u>	<u>Coût (en €)</u>
Oignons	500 gr	1,43
Petit pois	1 kg	1,90
Bouillon de poules pate	500 gr	0,80
Lard Petit Déjeuner	8	2,00
Crème fraîche	0,250	0,96
Sel, poivre au moulin		
Beurre	100 gr	0,79

Coût total pour 8 pers.		7,88
Coût total par pers.		0,98

Préparation

Faire suer oignons et petits pois, mouiller avec fond de volailles, mixer, passer au chinois
Crème fraîche au syphon avec fond de volaille
Tranches de lard au four sans matières grasses
Servir le potage en bol crème de volaille au syphon
Poser la tranche de lard par-dessus en garniture.

Pavé de Saumon roti sce thym et citron timbale de pomme de terre, tomates et courgettes

Ingrédients pour 8 personnes

<u>Ingrédient</u>	<u>Quantité</u>	<u>Coût (en €)</u>
Pavé de saumon	1,2 kg	16,42
Echalottes	2	0,37
Pomme de terre	1 kg	1,10
Tomates	1 kg	1,69
Huile olive	0,250	2,47
Thym	1	1,22
Citron	3	1,02
Crème	500 gr	1,95
Courgettes	2	1,08
Aneth	1	0,90
Ail	2	0,45
Sel, poivre		
Vin blanc	1 verre	0,60

Coût total pour 8 pers.		29,0
Coût total par pers.		3,65

Préparation

Sauce vin blanc, échalottes, thym, citron. Poeler le saumon.

Disposer les rondelles de légumes : par rangée, pommes de terre, courgettes, tomates.

Parsemer d'ail haché thym, saler, poivrer. Arroser avec huile olive. Cuisson +/- 45 min. 180°

Millefeuille de brie Belge et sirop de Liège, cerneaux de Noix

Ingrédients pour 8 personnes

<u>Ingrédient</u>	<u>Quantité</u>	<u>Coût (en €)</u>
Pâte feuilleté	8	6,12
Brie Belge	700 gr	6,00
Cerneaux de noix	100 gr	0,87
Sirop de Liège 450 gr	225 gr	0,60
Poivre au moulin		
Oeuf	1	0,15
Mesclum	1	0,75
Vinaigrette	1	0,75

Coût total pour 8 pers.		15,24
Coût totale par pers.		1,91

Préparation

Préparer les millefeuilles avec la pâte feuilletée. Cuisson four 180°. Ensuite les farcir avec le brie, sirop de Liège et cerneaux de noix, poivre noir. Repasser au four, servir sur assiette avec garnitures

Soepje van witlof met Zeebrugse garnalen en peterseliecoulis

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
Witlof	1	1,50
Ui	0,25	0,25
Witte selder	0,25	0,40
Wit van prei	0,25	0,40
Gevogeltefond (via pasta)	2 l	0,38
Bakmargarine	1 soeplpl	0,16
Grijze garnalen gepeld	0,25	3,80
Peterselie	1 bundel	0,90
Olijfolie	1 dl	0,90
Nootmuskaat	5 gr	0,01
Peper	5 gr	0,01
Zout	5 gr	
Room	1 dl	0,32

Totale kostprijs voor 8 pers.		9,03
Totale kostprijs per pers.		1,13

Bereiding

Bak de gewassen en versneden groentjes aan in de bakmargarine. Bevochtig met de visfond. Mix de peterselie met de olijfolie en kruid af met penz. Mix de soep, passeer deze en kruid af met penz en nootmuskaat. Garnalen in kommetje, hete soep afgewerkt met de room en peterseliecoulis.

Pladijsfilet, spinazie kortgebakken, risotto met Boszwammen en jus van groene kruiden

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
Pladijs	1,2	6
Boter	0,5	2,8
Spinazie	1 kg	5
Rissotorijst	400 gr	1,5
Visbouillon (via pasta)	2 l	1,2
Sjalot	0,25	0,35
Boszwammen	0,5	7
Platte peterselie	1 bos	1
Groene kruiden, vers	1	3,8
Citroen	1	0,4
Parmezan	250 gr	4,2
Pankopaneermeel	250 gr	0,5
Room	2 dl	0,64
Mosterd	100 gr	0,3
Muskaatnoot	5 gr	0,01
Peper	10 gr	0,02
Zout	10 gr	0,01
Maïsolie	1 dl	0,27
Blanke roux	50 gr	0,25
Witte wijn	25 cl	1,25

Totale kostprijs voor 8 pers.		36,5
Totale kostprijs per pers.		4,56

Bereiding

Fruit sjalot in boter. Voeg de rijst toe. Bevochtig met visfumet en kook gaar. Bak de boszwammen in boter. Voeg de boszwammen en parmesaanse kaas toe en kruid af. Stoof de spinazie in klontje boter. Fruit de panko in maïsolie. Kook de witte wijn met visfumet en de room in tot gewenste dikte, mix de boter onder de saus, werk af met de groene kruiden en citroensap. Bak de gekruide vis in boter langs één kant, wrijf de gebakken kant in met een laagje mosterd en leg hierop de gefrituurde panko.

Dresseren : start met de risotto, daarop de gebakken spinazie, schik hierop de vis, werk af met de saus

Tarte tatin van Jonagold, ijs van plattekaas en een crumble van speculoos

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
Appels Jonagold	9 st	1,00
Cassonade donker	200 gr	0,43
Bladerdeeg 3,5 mm vdm	½ blad	2,45
Boter	100 gr	0,56
Kristalsuiker	300 gr	0,34
Plattekaas	0,75 l	2,10
Room	0,25 l	0,80
Eieren	9 st	0,74
Citroen	1	0,40
Speculoos	200 gr	0,80
Isomalt	100 gr	0,60
Ei	1	

Totale kostprijs voor 8 pers.		10,22
Totale kostprijs per pers.		1,28

Bereiding

Schil de appel en hou de pellen apart. Laat boter en kristalsuiker smelten en verdeel over 8 vormpjes. Schik de appel er bovenop en laat 45 min. op 160° in de oven bakken. Laat de schillen in water inkoken en bind met de cassonadesuiker. Schik de bladerdeeg boven op de appel, doreer en laat gedurende 15 min. verder afbakken.

Ijs : Klop eierdooiers met suiker tot ruban. Maak een anglaise met de ruban, room en plattekaas, verfris met citroensap.

Cutter de speculoos tot een crumble.

Smelt de isomalt en versier.

Vissoep van de strandvisschers

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
Garnalen	100 gr	2,00
Mosselen	100 gr	1,28
Vis	100 gr	1,00
Ui	500 gr	0,30
Prei	500 gr	0,38
Wortel	500 gr	0,30
Selder (voet)	500 gr	0,70
Tomaat	120 gr	0,07
Bieslook	1 bundel	0,10
Saffraan	0,15 gr	0,67

Totale kostprijs voor 8 pers.		9,33
Totale kostprijs per pers.		1,17

Bereiding

Kabeljauw op visschers wijze

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
Kabeljauw	1,2 kg	12,00
Gerookt spek	4 sneetjes	1,11
Groene kool	1 st	0,70
Prei	250 gr	0,19
Wortel	250 gr	0,15
Middelgrote aardappelen	16 st	0,28
Tijm	1 takje	0,01

Totale kostprijs voor 8 pers.		14,82
Totale kostprijs per pers.		1,85

Bereiding

Abdikazen in fruitsla met sabayon van Orval

Ingrediënten voor 8 personen

<u>Ingrediënt</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Kostprijs (in €)</u>
Aardbei		1,13
Framboos		0,66
Mytile		0,66
Mango		0,40
Dadels		0,48
3 kazen : Orval, Chyney, Rochefort		1,92
Eierdooiers	4	0,36
Suiker	1 soeplpl	0,01
Vanille suiker	1 soeplpl	0,04
Blonde Orval	1 dl	0,80
Honing	2 soeplpl	0,16

Totale kostprijs voor 12 pers.		6,96
Totale kostprijs per pers.		0,87

Bereiding

.

De Vereniging van Vlaamse Grootkeukenkoks

dankt allen die hebben bijgedragen tot het organiseren van de vakwedstrijd

Beste Grootkeukenkok van België

2011-2012

De directie en medewerkers van Artexis

De Heer Lucien De Grootte

De directie, leerkrachten en leerlingen van de
Hotelschool Gent

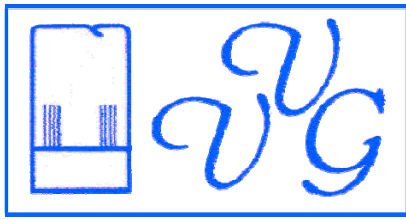
De leden van de keukenjury

De leden van de tafeljury

De sponsors, voor hun materiële en financiële bijdrage

Alle kandidaten, voor hun uitzonderlijke inzet.
Wij wensen hen veel geluk met hun voortreffelijk resultaat
alsook in hun verdere loopbaan.

Gent, Horeca Expo 22 november 2011



Vereninging van Vlaamse Grootkeukenkoks

Beste Grootkeukenkok van België 2011-2012

Met dank aan onze sponsors



BAKERIES
SINCE 1932



FOODINVEST

best practice in foodsupport

