



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Chef

Didier Verbelen

Recept

Gerookte eend en kip – finest Belgium chocolate – orange marmelade.
Kip-eend-sinaasappelolie-chocolade dark callets Callebaut- croutons- chili-
balsamico-orange marmelade- wakame- tobikko wasabi- jonge basilicum.



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Aantal personen

- 4 personen

Ingrediënten

- 1 kippenfilet
- 1 eendenborst
- 2 sneetjes brood
- 4 koffielepels marmelade
- potje wakame
- potje tobikko wasabi
- Schil van 1 onbehandelde sinaasappel
- 1 chilipeper
- jonge basilicum

Chocolade met orange marmelade :

- 850 g onbehandelde sinaasappelen
- 1 kg fijne kristalsuiker
- 2 el citroensap
- 2 el water.
- 50 g dark callets Callebaut

Sinaasappelolie:

- 3 onbehandelde sinaasappelen
- 1 l olijfolie

Bereiding

Sinaasappelolie:

Schil de sinaasappelen met een dunschiller. Enkel de oranje schil zonder het wit. Leg ze 10 uur in de oven op 100°C. Laat ze vervolgens afkoelen. Steek ze in een mooie fles en overgiet ze met extra olijfolie van eerste persing. Sluit de fles. Laat ze zo 6 maanden in de kelder of een koele plaats weg van het licht rusten.

Chocolade met orange marmelade:

Leg de sinaasappelen in een pan met water en breng aan de kook. Laat 2 uur



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

zachtjes koken. Laat de sinaasappels uitlekken en snijd ze in dunne plakjes. Hak de plakjes fijn en leg ze terug in de pan.

Voeg het citroensap en water toe aan de fijngesneden sinaasappels. Voeg suiker toe en roer door elkaar. Zet op een laag vuur en roer zodat de suiker oplost. Breng terug aan de kook en laat ca. 20 min. zachtjes koken.

Schep het mengsel in gesteriliseerde potten en draai het deksel erop. Draai de potten om en laat afkoelen.

Smelt de chocolade. Duw de chocolade met een lepel plat op bakbarbier. Schik de marmelade op de chocolade vormpjes en bewaar ze koel.

Rook de kipfilet en eendenborst samen met de schillen van de sinaasappelen gedurende 4 uur op een temperatuur van 75°C in een kermatische BBQ van Berg-HOFF.

Bak de croutons in olijfolie en boter.

Schik alles op de borden. Werk af met chili, wakame, basilicum, tobikko wasabi.

Serveer met een Pinot Gris van “ Kluisberg”.

borden. Garneer met wat dille, postelein, sakura cress, een viooltje en citroenbommeetjes (pareltjes met agar agar gebonden citroensap).