



Kookles 24 april 2002

Geitenkaasrolletjes met oregano - 4 personen (groep Leo)

4 tomaten – 1 teentje look – solo culinesse – 1 eetlepel verse oreganoblaadjes (of 1 theelepel gedroogde) – peper en zout – 10 groene ontpitte olijven – 8 zongedroogde tomaten – 2 plakjes verse oregano – 2 rolletjes zachte geitenkaas (2 x 120g) – 8 velletjes brickdeeg (10cm x 20cm) – 1 eiwit

Pel en ontpit de tomaten, snijd ze. Stoof de looksnippers in Solo Doe er de oreganoblaadjes bij en zachtjes sudderen. Snijd de olijven en de gedroogde de geitenkaas los en meng er de onder. Breng op smaak met peper. Verdeel de geitenkaas over de losgeklopt eiwit en rol op tot Verhit flink wat Solo Culinesse en keukenpapier en serveer



in stukjes. Pel en snipper de look. Culinesse en voeg de tomatenstukjes toe. kruid met peper en zout. Laat onafgedekt

tomaten in stukjes. Pluk de oregano. Roer olijven- en tomatenstukjes en de oregano en een klein snuffje zout. brickdeegvelletjes, kwast de randen in met sigaartjes. bak er de rolletjes in. Laat uitlekken op onmiddellijk met de warme tomatensaus.

Scampi's met broccolimousse - 4 personen (groep Kamiel)

500g broccoli, 50g boter, 2 sjalotten fijngenhakt, 24 grote scampi's, 2 el olijfolie, 50g kruidenboter (boter vermengd met groene kruiden, knoflook, enkele druppels citroensap, peper en zout), visbouillon, versgemalen peper, zout, nootmuskaat, currypoeder

De broccoli gaarkoken en laten schrikken in ijskoud water. De sjalotten fruiten in 20g boter. De broccoli toevoegen, even meestoven en alles vervolgens mixen (niet te fijn). De rest van de boter toevoegen en kruiden met versgemalen peper, zout en nootmuskaat (indien gewenst een snuffje cayennepeper toevoegen). Warm houden. De scampi's ontdooien, de pantsers verwijderen en met een puntmesje het darmkanaal in de rug verwijderen. De scampi's kruiden met peper, zout en currypoeder. De olijfolie samen met 20g kruidenboter in een pan verhitten en de scampi's kort bakken. De scampi's uit de pan nemen en warm houden. De rest van de kruidenboter en een scheutje visbouillon in de pan doen. De bakresten los roeren en het geheel kort inkoken. In het midden van elk bord een metalen cilinder plaatsen en vullen met broccolimousse. De scampi's rond de broccoli leggen en met botersaus besprenkelen. De ringen verwijderen en opdienen.



Melklammetje met natuurasperges en nieuwe patatjes

4 personen (groep Eddy)

20 mooie Belgische asperges van dezelfde dikte – melklammetje - pesto - Solo - nieuwe patatjes - 1 snuifje zout - 1 snuifje nootmuskaat - peterselie

Schil de asperges en was ze. Bindt de asperges samen met keukentouw. Kook de asperges beetgaar in gezouten water gedurende 10 min. Volgens "La Méthode Chateau Mariette".

Zet de oven op maximum. Strijk het melklammetje in met de pesto en bak het gedurende 30 minuten. Dan de oven afzetten en 1 ½ à 2u laten nagaren. Kook de nieuwe gekuiste patatjes gedurende maximum 10 minuten. Laten afkoelen en frituren.

Schik alles mooi op een bord, bestrooi de patatjes met de peterselie en serveer met een Cote du Rhone.

Sabayon met abdijbier - 4 personen (groep Dirk)

3 eierdooiers – 75g witte griessuiker – 7,5 cl Tongerlo Dubbel Bruin Abdijbier 6° - verse munt of citroenmelisse – bakje aardbeien

Klop de eierdooiers en de suiker tot het mengsel in linten van de rugzijde van de lepel loopt. Voeg dan onder voortdurend flink kloppen het bier bij tot je een homogeen schuimig mengsel bekomt. Giet de sabayon in glazen met voet (leg op de bodem enkele stukjes vers fruit), versier met takjes verse munt of citroenmelisse en dien warm op.



BENODIGDHEDEN 24 APRIL 2002

Michel:

Gerecht	Kruiden (naziën)	Allerlei (Colruyt,GB, Delhaize??)
Aperitief	Peper Zout	20 groene ontpitte olijven 16 zongedroogde tomaten 4 rolletjes (4x120g) zachte geitenkaas 24 velletjes brickdeeg Solo Culinesse
Voorgerecht	Peper Zout Nootmuskaat currypoeder	80 scampi's olijfolie boter 6 fl witte wijn
Melklam	Peper zout	Keukenpapier Alufolie Pesto (vragen aan Leo H.) 6 fl rode wijn solo bakboter
Dessert	griessuiker	griessuiker 2 flesjes Tongerlo Dubbel Bruin Abdijbier

Vitamientje (dit is besteld)

Gerecht	Vitamientje (Mariette)
Aperitief	8 tomaten 2 teentjes look verse oreganoblaadjes
Voorgerecht	1500g broccoli 6 sjalotten 2 teentjes look 2 citroenen
Melklam	2,5 kg nieuwe patatjes peterselie
Dessert	Verse munt of citroenmelisse 2 bakjes aardbeien

Mariette en Rony

Mariette	Rony
12 Metalen ringen mixer asperges	Champagne Kruiden (naziën of er currypoeder is...ik heb thuis een grote bus) Bouillon Vragen naar pesto 12 eieren