



Oktober 2002

Ansjovisstokjes. (groep 1 - Leo)

Ingrediënten

Voor 4 personen: 1 potje of doosje gezouten ansjovis in olie - 1 koffielepel Provençaalse kruiden - 2 eetlepels geraspte kaas (gruyère of emmenthal) - 2 eieren - 1 vel bladerdeeg - 2 dl melk - 10 g boter - een schaalkje bloem.

- ❑ Haal de ansjovisfilets uit het potje. Laat ze uitlekken en dep ze droog. Zet ze een paar uur in een badje melk om het teveel aan zout weg te nemen. Droog ze daarna opnieuw.
- ❑ Verwarm de oven voor op 180°C.
- ❑ Bestuif het werkblad lichtjes met bloem. Leg het vel bladerdeeg erop en snijd het in een rechthoek.
- ❑ Kluts de eieren en borstel het deeg lichtgeel.
- ❑ Leg de filets van ansjovis gelijkmatig naast elkaar op het deeg, laat een beetje ruimte tussen elke filet. Strooi er een beetje Provençaalse kruiden en wat geraspte kaas over.
- ❑ Snijd, tussen de filets door, rechte repen in het deeg.
- ❑ Vet een bakplaat in met boter (of gebruik bakpapier) en leg de reepjes erop. Laat ze gedurende 12 tot 14 minuten bakken in de warme oven.
- ❑ Serveer warm tot heet.



Scampi's in 't groen (groep 4 - Kamiel)

Ingrediënten

4 personen

24 gepelde scampi's

2 soeplepels kervel of 1 bolletje (diepvries)

2 soeplepels peterselie

2 soeplepels fijngesnipperde bieslook

1 dl droge witte wijn

2 soeplepels citroensap

6 soeplepels olijfolie

1 soeplepel mosterd

tijm - 2 teentjes look

laurier

peper en zout - 1 stokbrood



Werkwijze dag voordien

- Breng 1 dl droge witte wijn aan de kook met 1 dl water, tijm, laurier, peper en zout.
- Leg er de scampi's in, dek af en laat 5 a 8 minuten zachtjes garen.
- Giet ze af en laat de scampi's uitlekken en afkoelen.
- Doe de mosterd, 2 soeplepels citroensap, 2 soeplepels peterselie, de kervel en de bieslook in een slakom. Kruid met peper en zout. Roer goed om en voeg straalsgewijze en al roerende de olie toe.
- Leg de afgekoelde scampi's in de vinaigrette en meng ze er voorzichtig onder. Zet koel weg tot 's anderdaags.

Werkwijze dag zelf

De scampi's op een schotel schikken en prikkertjes bijplaatsen. Opdienen met een stukje stokbrood..

Met scampi's gevulde zeetongfilet met champagnesabayon (groep 2 - Eddy)

Ingrediënten

Voor 4 personen: 10 filets van zeetong - 16 kleine of 8 grote scampi's - 1 eiwit - $\frac{1}{2}$ dl koude room - peper en zout - 4 grote bladeren spinazie - 8 kleine houten prikkertjes - 4 eetlepels olijfolie - 8 takjes dille.

Voor de sabayon: 2 eidooiers - $\frac{1}{2}$ citroen - 2 halve eischalen champagne - 2 halve eischalen visbouillon

- ❑ Pel de scampi's en stoom ze 1 minuut. Kruid ze met peper en zout.
- ❑ Snijd 2 zeetongfilets in kleine stukjes en zet ze een kwartiertje in de diepvries om goed te koelen.
- ❑ Daarna mogen de stukjes vis in de mixer of de blender. Voeg er het eiwit en de ijskoude room bij, kruid met peper en zout en mix alles heel fijn.
- ❑ Leg de overige zeetongfilets op een werkblad, de witte graatzijde naar onderen. Geef op elke filet enkele klopjes met een groot mes of een plat voorwerp. Kruid lichtjes met zout.
- ❑ Smeer elke filet in met een beetje visfarce uit de cutter.
- ❑ Leg op elke filet een reep spinazieblad, ter grootte van de filet. Smeer ook dat blad in met wat visfarce.
- ❑ Leg tot slot op elke filet 2 kleine scampi's of 1 groot exemplaar.
- ❑ Rol de filets op en zet ze vast met een prikkertje.
- ❑ Stoom of pocheer de filets zes minuten.



Maak ondertussen de sabayon.

- ❑ Meng de dooiers, het sap van de halve citroen, de champagne, de visbouillon, een weinig peper en zout en klop dat mengsel op een klein vuurtje op tot een schuimige, vaste sabayon.
- ❑ Laat de gestoomde of gekookte visfilets uitlekken.
- ❑ Giet de saus op warme, geen hete borden. Haal de prikkertjes uit de vis, leg de filets op de saus, giet een scheutje olijfolie op de scampi's en leg er telkens een takje dille op als versiering.

Gratin van appel met calvados (groep 3 - Dirk)

Ingrediënten

Voor 4 personen: 4 appels - 50g boter - 100g griessuiker - 1 glaasje calvados.

Voor de gratin: 4 eidooiers - 50 g griessuiker - 2 dl room - bloedsuiker

- ❑ Klop de 4 dooiers met de 50 g suiker tot alle suiker is opgelost.
- ❑ Zet een bain-marie op het vuur en laat lichtjes koken. In die bain-marie zet je de kom met de dooiers.
- ❑ Roer op regelmatige tijdstippen met een garde en laat de massa gedurende zowat 20 minuten indikken.
- ❑ Haal de kom uit de bain-marie en roer het warme schuim opnieuw koud.
- ❑ Klop de room half op en spatel dat door de afgekoelde eiermassa.
- ❑ Schil de appels. Snijd ze in vieren, verwijder het klokhuis en snijd ze verder in kwartjes.
- ❑ Verwarm een grote koekenpan op het vuur. Smelt de grote klont boter erin tot ze lichtbruin van kleur wordt.



Bak de stukjes appel in de boter, ze moeten nog een vaste vorm hebben en zeker geen moes worden.

- ❑ Strooi er suiker over en laat op een hoog vuur karameliseren. Als de lichtbruine karamel aan de stukjes appel begint te kleven, giet dan de calvados erover en flambeer. "ZET DE DAMPKAP AF!!!!".
- ❑ Leg de stukjes appel op een bord, giet er de gratin over. Laat onder de grill kleuren.
- ❑ Laat de saus in de pan verder inkoken en giet een lepel op de gekleurde appels uit de oven.