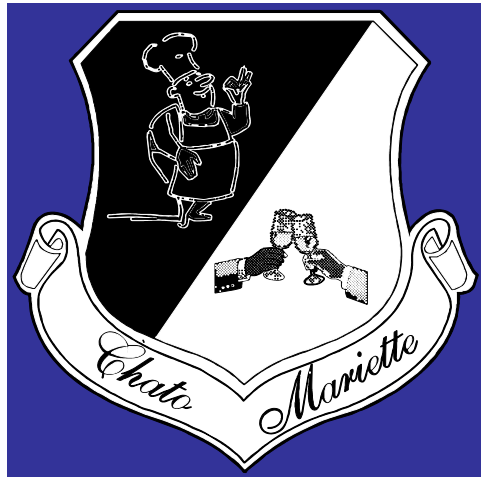


# Chato Mariette



Goes naked

25/09/03  
25/09/03

.... En één groep zit met de gebakken peren ....



## **Thaise Pompoensoep (4p) – groep Dirk (Herbert, Marc, ...)**

### Nodig voor de soep:

- 2 el olijfolie
- 1 ui (fijngesneden)
- 1 el bruine suiker
- 2 teentjes knoflook (uit knijper)
- 1 pompoen van 1.2 kg (in stukken gesneden)
- 5 dL water
- 4 dL kokosmelk (1 blik)
- 1-2 verse/gedroogde Spaanse pepers (fijnggehakt)
- 1 el ciroengras (of ½ tl fijngeraspte citroenschil)
- 1 el vissaus
- 1/3 kop verse koriander (of peterselie) (fijnggehakt)
- zout en gemalen zwarte peper

### Nodig voor de garnering:

- 2 teentjes knoflook (uit knijper)
- flinke hand verse koriander
- ½ kop pinda's (geroosterd)
- schil van ½ citroen (fijngeraspt)
- 1 Spaans pepertje (in ringen gesneden)
- 1/3 kop kokosschaafsel (geroosterd)

### Bereiding:

- verwarm olie in een grote pan en bak de ui, suiker en knoflook op een laag vuur tot ui zacht is (8-10 min)
- voeg alle andere ingrediënten toe (behalve koriander) en laat 20 min sudderen tot pompoen zacht is
- prak de soep tot een grove brei of zet er de mixer in
- peper en zout toevoegen naar smaak en koriander er door mengen

### Garnering:

- breng alle ingrediënten voor de garnering samen en pureer alles in de blender

### Opdienen:



### Tips en weetjes:

- Het in stukken snijden van de pompoen neemt heel wat tijd: het gaat gemakkelijker als je de pompoen in stukken koopt ;-)
- of als je de pompoen eerst in 2 of 4 te snijden en een aantal minuten in de microgolfoven te leggen
- Soep kan goed worden ingevroren
- Garnering kan tot 3 weken worden bewaard in de koelkast

## **Gamba's met Spaanse pepers, peterselie, gember & knoflook op toast (4p) – groep Kamiel (Paul, Etienne, ...)**

### Nodig:

- Olijfolie (extra vierge) 4 el en nog een scheut
- 1 stuk gember (ongeveer duim groot, geschild en fijnggehakt)
- 2 teentjes knoflook (gepeld en in dunne plakjes gesneden)
- 2-3 verse Spaanse pepers (zaadjes verwijderd en fijngesneden)
- 16 grote hele steurgarnalene (met of zonder staart)
- 1-2 citroenen (naar smaak)
- flinke hand verse peterselie (grof gehakt)
- zeezout en gemalen zwarte peper
- 4 lange snede ciabattaboord (geroosterd)

### Bereiding:

- verwarm 4 el olie in een grote pan en bak de gember, knoflook, pepertjes en garnalen (3 min)
- zet het vuur lager en pers er het sap van een citroen erbij
- voeg de peterselie toe en nog een scheutje olijfolie
- schep alles eens goed door elkaar en haal de pan van het vuur
- peper en zout toevoegen naar smaak en eventueel nog een drupje citroensap

### Opdienen:



### Tips en weetjes:

- Serveren met een sneetje ciabatte om het vocht op te dweilen
- Best te serveren met een koele witte wijn

## **Gebakken varkensribstuk met perzik, omgeven door warme rucolasalade en Pasta (4p)** **– groep Leo (Wim, Willy, Frank, ...)**

### Nodig voor het ribstuk (opgelet is voor 6 p):

- 1 varkensribstuk met 7 ribben
- 1 bosje verse tijm (alleen blaadjes, fijngehakt)
- zout en peper uit de molen
- 200 g boter
- 8 verse perziken [of 2 blikjes perzikken op sap] (gehalveerd en ontpit)
- keukentouw
- eventueel pastinaak, selderijknol of zoete aardappelen aardperen (als extra garnering)
- ofwel tagliatelli (met passata; basilicum & kruiden)

### Nodig voor de rucola:

- 2 middelgrote rode uien (in acht stukken verdeeld)
- 8 plakken pancetta (of gerookte bacon)
- flinke scheut olijfolie
- 4 takjes tijm (blaadjes, beetje gesnipperd)
- handvol pijnboompitten
- flinke handenvol rucola salade
- balsamicoazijn
- [parmezaanse kaas]

### Bereiding van het ribstuk:

- oven voorverwarmen op 220 °C
- snij vel van ribstuk om de 2.5 cm door het vet heen tot bijna in het vlees en snij zorgvuldig het vlees van de ribben los
- prak de gehakte tijm met zout en peper door de boter
- smeer en verdeel de boter in de ruimte tussen de ribben en het vlees, prop er zoveel mogelijk stukjes perzik in en smeer de rest van de boter erover
- om alles bij mekaar te houden, met enkele koordjes samen binden
- de overschot van de perziken, (ev. samen met wat andere groenten) in een braadslee en zet gedurende 50 min tot 1 uur in de oven
- wanneer het vlees uit de oven komt, eerst 10 min laten rusten
- de jus, los maken en even opkoken met een beetje wijn en water

### Bereiding van de rucola:

- bak de pancetta (of bacon) in een pan tot er krokant zijn
- haal pancetta er uit, en doe een paar scheuten ofijfolie in de pan, tijm, pijnboompitten en snuifje zout
- regelmatig schudden en 5 minuten bakken tot het 'gekarameliseerd' en zoet is (maar niet zwart)
- voeg er op het laatste de pancetta terug aan toe en nog eens dooreenschudden
- doe de rucola in een slakom, voeg er de gebakken pancetta toe en royaal beprenkelen met balsemicoazijn



### Opdienen:

- een ribstukje op een bord leggen, omgeven met wat van de meegebraden aardappelen en groenten
- ofwel tagliatelli toevoegen met sausje van passata met basilicum & kruiden
- overgieten met een beetje saus
- de warme rucolasalade toevoegen (voor de liefhebbers, met een beetje parmezaanse kaas)

### Tips en weetjes:

- de Rucola kan ook als voorgerecht worden opgediend (dan zeker met de parmezaanse kaas) -> er wel opletten dat deze warm wordt opgediend

## Gebakken peren met Gorgonzola (4p) – groep Eddy (Michel, Ronny, ...)

### Nodig:

- 50 g boter
- 4 peren
- gemberpoeder
- 4 el vloeibare honing
- 100 g gorgonzola

### Bereiding:

- was en schil de peren, snijd ze overlangs in 4 en haal het klokhuis eruit
- snij elk part in overlangse plakjes
- bak de peren mooi bruin in de boter
- bestrooi met gemberpoeder en overgieten met de honing
- nog even laten sudderen

### Opdienen:

- giet de honingsaus op de borden en schik er de plakken peren waaiervormig boven op
- leg een blokje gorgonzola op de peren
- zet het bordje even onder de grill zodat de kaas een beetje kan uitsmelten

### Tips en weetjes:

- Voor een iets pittiger contrast, kan de gorgonzola vervangen worden door Roquefort

De belangrijkste rassen zijn:



**Doyenné du Comice**: bijzonder fijne dessertpeer, zeer sappig, zoet en aromatisch. Doyenné du Comice wordt eind september, begin oktober geplukt. Deze peer wordt aangevoerd tot begin maart.



**Conférence**: sappige en zoete peer. Conférence wordt half september geplukt. Dit ras is tot begin juli beschikbaar.