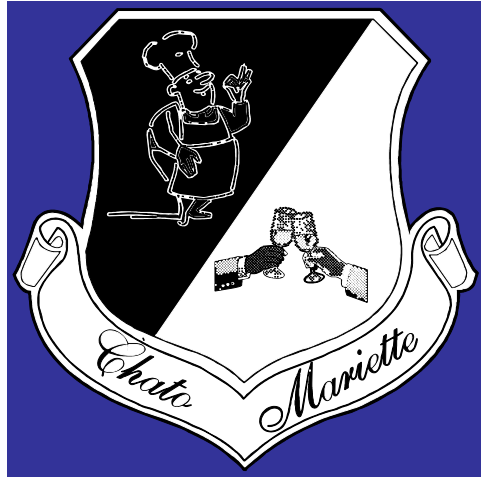


# Chato Mariette



*A fishy meal that is not fishy..*

18/02/04  
18/02/04

.... En hopen dat de farces geen farce wordt ....

## **Aperitiefhapje I: gefrituurde Thaise gamba's – groep Kamiel**

### Nodig (voor 16 p):

- 1 kg Gamba's (16-32 stuks)
- 3 el fijngehakte verse gember
- 6 el Thaise zoete chilisaus
- 3 lente-uitjes (enkel het groen)
- fijngehakt koriander (1 pakje)
- zelfrijzend bakmeel en rijstbloem (een kop van elk) (rijstbloem ev. vervangen door maïzena)
- 500 ml kokosmelk
- zout en versgemalen peper
- olie om in te bakken (of frituurolie)

### Bereiding:

- Garnalen pellen (zeer goed droogdeppen !) en mengen met de gember, chilisaus, lente-uitje en koriander en even laten trekken
- Beignetbeslag maken door bloemsoorten te mengen en met de kokosmelk en peper en zout tot een glad beslag mengen
- Garnalen door het beslag roeren en daarna in olie frituren tot ze mooi bruin zijn en op keukenpapier laten uitlekken

### Opdienen:



- Serveren met de Thaise zoete chilisaus als dipsaus

## **Aperitiefhapje II: krabkoekjes met aioli – groep Kamiel**

### Nodig (voor 16 p):

- 500 g krabvlees
- 1 kop vers wit broodkruim
- 4 el aioli
- 2 eieren
- beetje cayennepeper
- zout en versgemalen peper
- 2-4 el sesamzaad
- olijfolie en boter

### Bereiding:

- krab mengen met helft van het broodkruim, de aioli, eieren, cayennepeper en peper en zout
- minstens een goede 10-20 min laten staan voor het bakken
- Daarna balletjes van maken ter grootte van een golfbal en ze door de rest van het broodkruim en het sesamzaad wentelen en ze tot slot iets plat drukken.
- Beetje olie (of klontje boter) verwarmen en balletjes aan beide zijden goudbruin bakken

### Opdienen:



- Serveren met aioli gemengd met wat chilipeper als dipsaus

## Voorgerecht: Koolrolletjes met vis – groep Dirk

### Nodig voor de koolrolletjes (voor 16 p):

- 1600 g groene kool (ofwel minimaal 2 kolen)
- 2 tl zout
- 1600 g roodbaarsfilet
- sap van 1 citroen
- 8 el slagroom
- 4 eieren
- 1 tl witte peper
- 4 el mosterd
- 1 tl gedroogd basilicum
- 4 el sesamolie
- 250 ml witte wijn (blanc de blanc)
- 250 ml warme groentebouillon

### Nodig voor de koolsla (voor 16 p):

- 10 el mayonaise
- 100 ml yoghurt
- 4 el wijnazijn (of ciderazijn, dragonazijn,...)
- 2 tl suiker
- 1 tl zout
- ½ tl tabasco
- 1 kg in strengen gesneden groene kool (1 kool is voldoende)
- 200 g gesneden groene of rode paprika
- 4 wortels, geschild en geraspt
- 150 g lente-uitjes, het groen in ringen gesneden

### Bereiding koolrolletjes:

- Volledige kool 8-10 minuten blancheren in kokend water met zout
- Visfilet schoonspoelen en goed droogdeppen; in stukken snijden, en pureren met citroensap, slagroom, eieren, peper, 2 el mosterd, basilicum en zout.
- Minstens 16 buitenste bladen van elke kool afhaken en middennerf ‘gladsnijden’
- 2 koolbladen over mekaar leggen, bedekken met de vismousse, zijkanten naar binnenvouwen, oprollen en met keukentouw opbinden (1 rolletje per persoon voorzien)
- even rondom rond aanbakken in klein beetje sesamolie
- 2 el mosterd onder de wijn mengen, en stoof de koolrolletjes gedurende 30 min onder deksel
- restant van de kool, klein snijden en met de restant van de olie gedurende 15 min gaarstoven in de groentebouillon en op smaak brengen met peper en zout

### Bereiding koolsla:

- mayonaise, yoghurt, azijn, mosterd, suiker, zout en tabasco door mekaar roeren
- kool, paprika, wortels en lente-ui toevoegen en door mekaar roeren

### Opdienen:



- Koolrolletje in schijfjes snijden met een scherp mes
- Op het bord een kleine spiegel van de gestoofde kool in bouillon
- Hierop de schijfjes koolrol leggen
- Klein beetje koolsla toevoegen

## **Met tomatenvismousse gevulde tongrepen gearneerd met roomspinazie en gekookte aardappelen – groep Leo**

### Nodig (voor 18 p):

- 36 tongrepen
- 6 wijtingfilets
- 150 g tomatenpuree
- 6 eieren
- zout en peper
- 3 snuifjes kerriepoeder
- 300 g verse room
- visbouillon
- aardappelen
- echte boter
- peterselie
- spinazie in room

### Bereiding:

- rauwe wijtingfilets mixen en mengen met de tomatenpuree, de geklopte eieren, peper en zout en kerriepoeder en de opgeklopte room
- tongrepen in rol op bakpapier leggen, en vullen met de farce.
- Vervolgens met keukentouw de rolletjes toebinden zonder al te strak aan te spannen
- Pruttelende visbouillon toevoegen en gedurende 20 min laten pruttelen
  
- Roomspinazie maken (spinazie – al dan niet fijngehakt – koken en achteraf room onder mengen)
- Aardappelen koken tot ze gaar zijn. Vlak voor het opdienen even onder een mengsel van gesmolten echte boter en gesnipperde peterselie rollen

### Opdienen:



- Per persoon 2 tongreep rolletjes op een bord schikken
- Aardappelen en spinazie bijvoegen

## Gestoofd winterfruit met kaneel en vanille – groep Eddy

### Nodig (voor 16 p):

- 8 appels (jonagold)
- 8 stoofperen
- 16 gedroogde abrikozen
- 24 el witte rozijnen
- 4 dl droge witte wijn
- 4 klontjes boter
- 2 vanillestokjes
- 4 snuifjes kaneel
- 12 el suiker
- 4 el honing
- vanille-ijs
- 8 rijpe dessertperen
- vanillesaus (½ L melk, 2 opengesneden vanillestokken, 75 g suiker, 1 ei)
- coulis van rode vruchten (roden vruchten, suiker)

### Bereiding:

- appels, stoofperen, gedroogde abrikozen in dobbelstenen snijden en samen met de rozijnen even opkoken in de witte wijn
- boter in de pan doen, 12 el suiker en honing toevoegen en hierin het fruit stoven, samen met 2 opengespleten vanillestokjes gedurende min 10 minuten en regelmatig omroeren
- intussen de dessertperen gaarstoven in suikerwater (suikerstroop) en daarna fijn waaivormig versnijden
- voor de coulis, de rode bosvruchten opwarmen met suiker, fijn mixen en door de passe-vitte pureren
- voor de vanillesaus, het ei en de suiker luchtig kloppen. De gekookte melk al roerend toevoegen. Vanillestokken toevoegen en nog even al roerend laten doorkoken

### Opdienen:



- op de borden een spiegel van vanillesaus en coulis maken (naar eigen fantasie)
- leg per bord een halve peer in fijne waaier (indien mogelijk een beetje suiker overleggen en aanbranden met een bunzenbrander)
- gestoofde vruchten met een dresseerring op de borden verdelen
- tot slot een bol vanille-ijs toevoegen