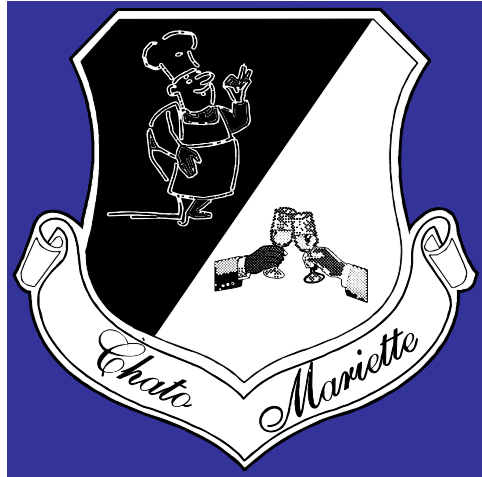


Chato Mariette



23/06/04

Aperitiefhapje Pizza Mixta al Marietta – groep Kamiel

Nodig (voor 16 p):

- Pizzadeeg (voor 16 porties) of ev bladerdeeg

Nodig voor de saus:

- tomaat in blik (800 g)
- 1 ajuin
- 1 rode paprika
- look
- 1 spaans pepertje

Nodig voor het beleg:

- 100 g stukjes gerookte spek
- 100 g gorgonzola
- 100 g chorizo

- 100 g gerookte zalm (overschot voorgerecht)
- 100 g ansjovis
- 100 g olijven
- blik artisjokkenharten
- 1 gele paprika
- 100 g mozzarella
- 1 ajuin
- 100 g zongedroogde tomaten
- 100 parmahesp
- basilicum blaadjes
- 300 g gemalen kaas
- verschillende kruiden zoals oregano, koriander, ...
- olijfolie

Bereiding:

- Maak 16 pizzavormen (ongeveer 15 - 20 cm doorsnede elk). Eventueel rand een beetje omkrullen.
- Voor de saus, maak alle ingrediënten proper, snij ze fijn en mix ze tot een gladde saus (eventueel nog wat op smaak brengen met zwarte peper en een snuifje zout)
- Smeer elke pizzavorm in met deze saus
- Maak telkens 4 pizza's met dezelfde samenstelling:
- *Pizza peperoni e carciofi*: 4 kleine pizza's beleggen met fijne sneetjes gele paprika; blokjes artisjokkenharten; blokjes mozzarella, bestrooien met een beetje oregano, peper en zout, daarna geraspte kaas en tenslotte een beetje olijfolie over druppelen
- *Pizza al prosciutto di Parma*: 4 kleine pizza's beleggen met fijne stukjes zongedroogde tomaten, in schijfjes gesneden olijven, stukjes basilicum toevoegen, geraspte kaas erover en olijfolie over druppelen (stukjes Parmaham toevoegen tijdens 2^{de} helft van het bakken)
- *Pizza al Gorgonzola e chorizo*: 4 kleine pizza's beleggen met gorgonzola, blokjes spek, geraspte kaas erover en olijfolie over druppelen (stukjes chorizo toevoegen tijdens 2^{de} helft van het bakken)
- *Pizza al pescata*: 4 kleine pizza's beleggen met stukjes gerookte zalm; kleine ansjovisjes; in schijfjes gesneden olijven, een beetje gesnipperde ajuin, bestrooien met een beetje dille, daarna geraspte kaas en tenslotte een beetje olijfolie over druppelen
- Bak de pizza's gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven op 220 °C (tot het deeg bruin is – hangt dus een beetje af van gekozen deeg)

Opdienen:



- Snijd elke pizza in 4 delen
- Maak telkens een combinatie van 4 soorten pizza per persoon

Voorgerecht: Zalmpaupiettes – groep Dirk

Nodig voor de paupiettes (per persoon):

- 1 plak gerookte zalm
- 120 g rauwe zalm
- 5 kleine groene asperges
- 3 takjes dille
- 1 el zure room

Nodig voor de marinade:

- 1 el olijfolie
- 1 el gehakte dille
- ½ koffielepel gehakte ui
- 10 kappertjes
- sap van ½ limoen
- zwarte peper van de molen
- zout
- 2 koffielepels worchestersaus

Bereiding:

- snij plakjes gerookte zalm in banden van ongeveer 7x15 cm (overschot is voor pizza)
- snij rauwe zalm zeer fijn met een mes (structuur behouden)
- meng alle ingrediënten voor de marinade
- maak een tartaar door de rauwe zalm te mengen met de marinade (voorzichtig roeren)
- rol de tartaar in de sneetjes gerookte zalm en bestrijken met een beetje olijfolie
- asperges een beetje fijnschillen en beetgaar koken en laten afkoelen

Opdienen:

- Schik zalmrolletjes op een bord
- Leg asperges er kruiselings bij
- Afwerken met een lepeltje zure room en enkele takjes dille
- Een klein sneetje geroosterd wit brood kan er altijd bij

Pesce alla siciliana e caponata – groep Leo

Nodig voor pesce (voor 4 p):

- 2 onbespoten sinaasappelen
- 1½ onbespoten citroen
- 4 tonijnsteaks (150 g)
- zout en zwarte peper uit molen
- 2 el olijfolie
- 100 ml droge marsala (of witte wijn)
- 3 el koude boter

- 2 teentjes look
- 1 aubergine
- 250 g tomaten
- 4-6 el olijfolie
- zout en zwarte peper uit molen
- 1 el groene olijven zonder pit
- ½ bosje basilicu)
- 2 el rode wijnazijn)
- ½ el suiker)
- 1-2 el kappertjes
- 1 el pijnboompitten

Nodig voor caponata (voor 4 p):

- 2 stengels bleekselderij
- 1 ui

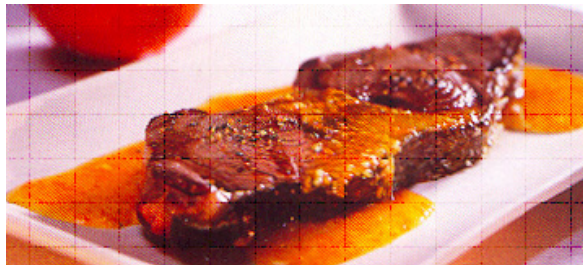
Bereiding Pesce:

- sinaasappelen en citroen wassen en schil zeer dun schillen en fijnhakken en daarna de vruchten uitpersen
- tonijn met veel zout en peper bestrooien
- olie in een pan verwarmen, en stukken vis er gedurende 3 minuten aan een kant braden, daarna omdraaien en nog eens 3 minuten braden. Daarna uit de pan nemen en in een oven van 70 °C leggen terwijl de saus wordt klaargemaakt
- sinaasappelsap, citroensap en marsalawijn in de pan gieten, vuur hoog zetten en laten inkoken
- daarna boter in stukjes snijden en door de saus roeren met een garden om te binden
- geraspte schillen toevoegen en kruiden met peper en zout

Bereiding Caponata:

- selderij wassen, in dunne schijfjes snijden
- ui pellen en in fijne reepjes snijden, look zeer fijn hakken
- aubergines overdwars in dunne plakken snijden en daarna in 8 stukken
- tomaten pellen en in kleine stukjes snijden
- 4 el olie in een pan verwarmen en de aubergines aanbakken en daarna uit de pan nemen. Rest van de olie in de pan doen, samen met de ui en de knoflook. Daarna opnieuw de aubergines, de selderij en de tomaten toevoegen en erdoor scheppen. Op smaak brengen met peper en zout. Pan afdekken en 5 minuten laten pruttelen op en middelhoog vuur.
- Intussen olijven doormidden snijden, en basilicumblaadjes afplukken (enkel in grote stukken scheuren of knippen).
- Basilicum, olijven, azijn, suiker en kappertjes door aubergines roeren en alles onafgedekt nog 15 minuten verwarmen zonder deksel onder regelmatig roeren tot groenten er mooi romig uitzien.
- Intussen in een kleine pan zonder boter de pijnboompitten al roerend roosteren
- Caponata laten afkoelen en met pijnboompitten bestrooien

Opdienen:



- Vis overgieten met de saus
- Caponata toevoegen alsook een beetje tagliatelli (om het Italiaans te houden)

Geitenkaasmousse met gekonfijte ananas – groep Eddy

Nodig (voor 8 p):

- 1 kleine ananas
- 200 g suiker
- 3 dl Water)
- 500 g zachte verse geitenkaas (bv chabroux)
- 100 g poedersuiker
- 0.2 dL slagroom

Nodig voor bramensaus (voor 8 p):

- 200 g bramen
- paar bramen voor versiering
- 1 sinaasappel
- beetje suiker

Bereiding:

- schil de ananas, snijd vruchtvlees in ringen en verwijder kern
- doe suiker met water in pan, en al roerend verwarmen tot suiker is opgelost. Suikersiroop aan de kook brengen en ananas toevoegen, vuur op laag pitje zetten en 45 minuten laten koken tot ananas er gekonfijt uitziet (wel in het oog houden als je intussen iets gaat drinken) Daarna in suikersiroop laten afkoelen. (dit kan ruim van tevoren worden gedaan en in de koelkast worden bewaard).
- Geitenkaas en poedersuiker tot een gladde massa mengen. Ananas laten uitlekken, in zeer kleine stukjes snijden en door de geitenkaas scheppen.
- Slagroom niet te stijf kloppen en door geitenkaasmengsel spatelen. Daarna mousse 4 uur in de koelkast laten stijven (of forceren in diepvriezer)
- Meng de bramen voor de saus met sinaasappelsap en beetje suiker en tot een gladde saus mixen in een blender. Daarna door een fijne zeef roeren

Opdienen:



- Mousse met 2 lepels in een quenelle op het bord scheppen
- De saus eromheen lepelen en garnieren met een paar verse bramen

-