

Cuisine Gastronomique “Comme chez Kamiel & co”

27 oktober 2004

Aperitief hapjes

1. Zalmtartaartostjes

Voor 20 personen



VAN TEVOREN De ingrediënten voor de tartaar kunnen maximaal 3 uur van tevoren kleingesneden worden. Houd ze apart, dek de schaaltes af en zet ze tot gebruik in de koelkast.

- 2 eetlepels citroensap
- 2 theelepels geraspte mierikswortel (potje)
- 1 eetlepel kappertjes, uitgelekt, kleingesneden
- 2 eetlepels fijngehakt vers bieslook
- 250 g sashimizalm, kleingesneden
- 1 kleine rode ui (100 g), fijngesnipperd
- 1 pakje (80 g) minitoastjes
- 65 g crème fraîche
- 40 kleine takjes verse dille

- 1 Schep het citroensap, de mierikswortel, kappertjes en het bieslook in een schaalte door elkaar, voeg de zalm en de ui toe en schep het mengsel voorzichtig door.
- 2 Verdeel de zalmtartaar over de minitoastjes, leg daarop een dot crème fraîche en een takje dille.
- 3 Dien de hapjes koud op.

VOOR 40 STUKS

per stuk 0,9 g vet; 107 kJ

tip Zalm die als sashimizalm wordt verkocht, is volgens strenge regels behandeld vanaf het moment dat hij uit het water kwam. Hierdoor bent u verzekerd van de kwaliteit en kan deze zalm zonder problemen rauw gegeten worden.

serveertip U kunt dit gerecht prima combineren met bloody mary speciaal en gegrilleerde zwaardvispiesen.



Voor 10 personen

2. Tonijnsalade op pitabrood

Pureer 180 gram tonijn uit blik (eventueel met de keukenmachine) fijn met 1 eetlepel yoghurt, 1 eetlepel mayonaise en 1 eetlepel geraspte mierikswortel (uit een potje). Roer er fijngehakte lente-ui en peterselie naar smaak door. Serveer de salade op geroosterde driehoekjes pitabrood.

Soep

Witloofroomsoepje met grijze garnaaltjes

Wat je nodig hebt voor 20 personen:

1. 30 witloofstronkjes
 2. 4 kleine aardappeltjes
 3. 4 preiwit
 4. 4 sjalotjes
 5. 7-8 L water
 6. 2 bouillonblokjes
 7. 500 gr garnaaltjes
 8. nootmuskaat
 9. 4 eetlepels gehaktepeterselie
 10. margarine
 11. 4 dl room
 12. 3 franse broden als garnering
- a. Snijd alle groenten in de gewenste grootte en stoof ze aan in wat margarine
 - b. Bevochtig de groenten met water wanneer ze goed gaar zijn en doe er eventueel 2 bouillonblokjes toe. Laat 30 min. Koken
 - c. Voeg op het einde van de kooktijd de garnaaltjes toe aan de soep (1-2 min)
 - d. Voeg dan 300ml room toe.
 - e. Serveer de soep in een diep bord, werk verder af met wat sliertjes room en peterselie en garneer met een krokant stukje frans brood.

Smakelijk



Hoofdgerecht

Fazant op z'n Brabants

Voor 4 personen

- ◆ 2 middelgrote fazanten in stukken versneden
- ◆ 250 g boter ◆ 1 kg witloof ◆ 1/2 l consommé
- ◆ 8 fijne spekreepjes, knapperig gebakken

1. Reinig, versnijd en bak de fazanten aan in wat boter, tot ze een goudgele kleur hebben.
2. Reinig het witloof, snijd er de bittere kern uit, en stoof ze in een pot met flink wat boter, peper en zout. Laat onder deksel zachtjes verder garen.
3. Leg de fazantenstukken in een ovenschotel, en voeg de consommé toe. Plaats deze in een voorverwarmde oven op 180° C.
4. Overgiet de fazantenstukken regelmatig met de consommé.
5. Laat gedurende 30 min. verder garen.
6. Garneer met het witloof, de spekreepjes en serveer met vers gekookte aardappelen in de schil.

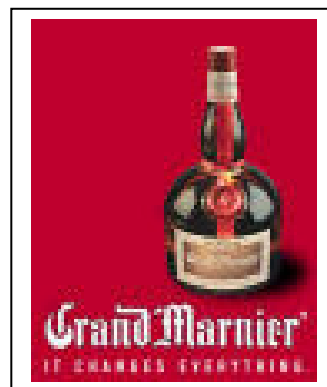


Nagerecht

Dessert Grand Marnier Chateau Kamiel & Co

Benodigdheden voor 20 personen

1. 6 sinaasappelen
2. eiwit van 10 eieren (400-500 gr)
3. eidooiers (200-250 gr)
4. 300 gr poedersuiker
5. 1500 gr Mascarpone
6. 2 dl Grand Marnier (ps. Eddy 2 dl en geen 4 !)
7. muntblaadjes



- a. Schil de sinaasappels en snij in partijtjes.
- b. Het eiwit met een beetje poedersuiker stijfslaan.
- c. De mascarpone mengen met de rest van de suiker en eidooiers, lichtgeel en crème-achtig maken en de grand marnier door de dooiermassa slaan.
- d. Het eiwit er voorzichtig doorheen spatelen
- e. De crèmemassa in een spuitzak doen en een laag spuiten in de coupes. Een deel van de sinaasappelstukjes op de crème leggen en de rest van de crème hierover spuiten.
- f. De coupes garneren en afwerken met een muntblaadje en in de koelkast zetten.

Heeeeerlijk.....

Serveer met een goede kop koffie (en Eddy, nu de rest van de Grand Marnier)

