

Chateau Mariette

23 maart 2005
by Kamiel & Co

Aperitiefhapjes

Voor 4 personen → x 4

Roggebroodjes met kaascrème

boven op de foto

4 sneetjes zwart roggebrood
(180 g)

1 doosje tuinkers

75 g magere rauwe ham

200 g verse roomkaas

mespunt cayennepeper

4 halve perziken uit blik

Gemakkelijk te maken

Per persoon ca. 1590 kJ/
380 kcal • 11 g eiwit
23 g vet • 30 g koolhydraten

Bereidingstijd: 20 minuten

Snijd elke snee roggebrood in 3 gelijke stukken. Knip de tuinkers van de bodem, spoel hem af in een zeef. Hak twee derde deel fijn. Snijd de ham in blokjes.

• Roer een gladde massa van roomkaas, gehakte tuinkers, ham en een beetje perziksap uit het blik. Breng deze op smaak met cayennepeper en besmeer het brood ermee. Snijd elke

halve perzik in 6 partjes. Leg op elk roggebroodje 2 perzikpartjes en garneer ze met de overgebleven tuinkers.

Volkorentoost met ontbijtspek

midden op de foto

8 sneden volkoren casino-
brood

8 zeer dunne plakjes ont-
bijtspek (75 g)

3 tomaten

4 blaadjes ijsbergsla

2 eetl. remouladesaus uit
een pot

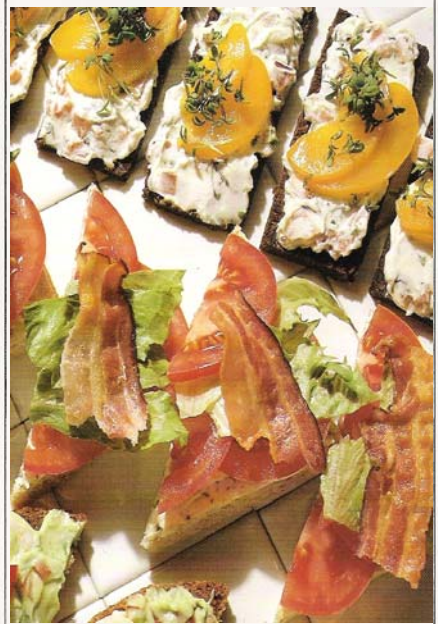
Voordelig • Gemakkelijk te maken

Per persoon ca. 1380 kJ/
330 kcal • 7 g eiwit
21 g vet • 29 g koolhydraten

Bereidingstijd: 20 minuten

Rooster het brood. • Bak de plakjes spek knapperig in een droge koekepan en snijd ze doormidden. Was en droog de tomaten, haal het

kroontje eruit en snijd ze in schijfjes. Was de slablaadjes, dep ze droog en snijd ze in vieren. • Besmeer de toost met remouladesaus. Schik de tomaatschijfjes erop en snijd elke snee brood schuin doormidden. Leg op elk driehoekje een slablaadje en een stukje spek.



Serveer met een fris wit wijntje (Pinot Gris)

Voorgerecht

Erkamawipo



Mosselfantasia volgens eigen creativiteit

voor 16 personen

Ingredienten:

4 kg mosselen

peper, zout

sjalotjes

kruiden naar eigen smaak

blauwe kaas

lookboter

paprika / tabasco

1. Reinig de mosselen en was ze flink met lauw water.
2. Kook de mosselen lichtjes gaar met wat sjalotjes, eventueel voeg wat kruiden toe (laurier, tijm), peper en zout. (10 min.)
3. Kook de paprika lichtjes en verwijder het vel, versnijdt dan in fijne stukjes en besprenkel met wat olijfolie en tabasco.
4. Verwijder één helft van de mosselschaal en verdeel de mosselen in vier porties
 - Voeg wat peper en zout toe aan één portie
 - Beleg één portie met een stukje blauwe kaas
 - Beleg één portie met een stukje lookboter
 - Beleg één portie met wat fijn versnipperde paprika
5. Rangschik op een warmtebestendig bordje (12-16 mosseltjes per persoon)
6. Plaats onder de grill en laat de boter/kaas smelten
7. Voeg nog twee stukjes frans brood toe.
8. Serveer met een fijn wit wijntje (Pinot of Chablis)

Hopelijk smaakt de eigen creativiteit ook nog...

Hoofdgerecht



Paling in 't groen

1. Echte Belgische frietjes op grootmoeders wijze. voor 16 personen

Schil de frietpatatten (4 -5 kg), snij ze op ambachtelijke wijze en bak ze eerst voor op 165°C, bij voorkeur in ossewit.

Laat afkoelen.

Wanneer de paling klaar is, bak de frietjes vervolgens een tweede maal bij 185°C totdat ze krokant zijn.

2. Paling in het groen voor 4 personen → **x 4**

4 personen	PALING IN 'T GROEN ANTWERPEN
800 g gestroopte en schoongemaakte rivierpaling • 30 g vetstof • 4 sjalotjes • 100 g spinazie • 100 g zuring-kruiden: 50 g citroenmelisse • 50 g peterselie- 50 g kervel, kan nog aangevuld worden met salie, dragon, dovenetels, bonenkruid, pimperl, waterkers of tuinkers • 2 dl droge, witte wijn • peper • zout • citroensap • 1 eierdooier • 1 dl room	Pel de sjalotjes en hak ze fijn. Reinig en was de spinazie, zuring en groene kruiden en snipper ze fijn. Snijd de paling in stukjes van 5 cm. Verhit de vetstof en stoof er de sjalotjes in. Voeg de paling toe en laat even meestoven. Kruid met peper en zout. Overgiet met wijn en laat gedurende 10 minuten zweten. De bereiding mag niet koken, anders wordt de paling taai. Voeg de spinazie, de helft van de zuring en de groene kruiden toe. Laat nog 10 minuten onder deksel trekken. Haal de paling uit de kookpan en houd warm. Laat de saus 2 minuten inkoken. Proef en kruid bij met peper, zout en eventueel citroensap. Roer de eierdooier door de room en voeg aan de kruidensaus toe. Voeg de paling en de rest van de gehakte zuring toe.

3. Serveer met een glaasje witte wijn

Smakelijk....

Nagerecht

Trifle met perziken en frambozen



Voor 10 personen → x 2

trifle met perziken en frambozen

VOORBEREIDING 30 MINUTEN (plus koeltijd) • BEREIDING 10 MINUTEN

85 g gelatinepudding met frambozensmaak uit een pakje
250 g voorverpakte cake
2 eetlepels frambozenjam
125 ml zoete sherry
30 g custardpoeder
55 g fijne suiker
375 ml melk
1/2 theelepel vanille-extract
300 ml slagroom
825 g perziken uit blik, uitgelekt en dungseden
2 eetlepels amandelschaafsel, geroosterd

- 1 Maak de gelatinepudding volgens de aanwijzingen op de verpakking en zet hem in de koelkast tot hij de dikte van niet-stijfgeklopt eiwit heeft.
- 2 Snijd intussen de cake horizontaal doormidden. Breng een laag jam tussen de helften aan en snijd de cake in vierkantjes van 3 x 3 cm.
- 3 Leg de stukjes cake in een hoge serveerkom met een inhoud van 2,5 liter. Sprenkel er de sherry overheen.
- 4 Doe het custardpoeder en de suiker in een middelgrote steelpan. Meng er geleidelijk de melk doorheen. Verwarm het mengsel al roerend tot het kookt en dikker wordt. Haal de pan van het vuur, roer er het extract en 125 ml slagroom doorheen. Dek de bovenkant goed af met plasticfolie en laat alles tot kamertemperatuur afkoelen.
- 5 Schenk intussen de gelatinepudding over de cake. Dek hem af en zet hem in de koelkast tot de gelatinepudding stijf is.
- 6 Bedek de pudding met de perzikplakjes en daarna met de custard.
- 7 Klop de resterende slagroom in een kleine kom met een elektrische mixer tot er zachte pieken ontstaan. Verspreid de room over de custard. Zet de trifle 2 uur of een nacht lang in de koelkast. Strooi er vlak voor het opdienen het amandelschaafsel overheen.

VOOR 10 PERSONEN

tips Dit recept kan een dag van tevoren worden gemaakt.

- De custard kan ook in de magnetron worden bereid.