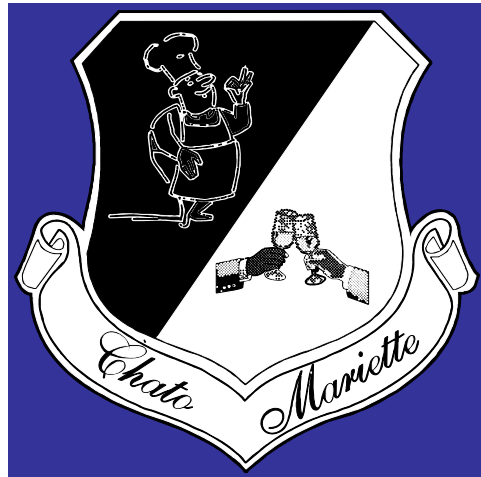


Chato Mariette



Goes South

25/05/05

*Zuiderse soep met aubergine en venkel
Gegratineerd scampipannetje met asperges en tortelli & krokante asperges
Vissersbord met tong-zalmrolletjes en scampi's
Tiramisu van verse kaas*

Soep: Zuiderse soep met aubergine en venkel – groep 4 (Kamiel, Paul, Marc, Willy, Eric)

Nodig (voor 16 p):

- 4 kleine aubergines
- 4 kleine venkels
- 4 knoflookteentjes
- 4 uien
- 4 potjes (70 g) tomatenpuree
- 8 runderbouillonblokes (in 5 L water)
- 4 el bloem
- 4 el olijfolie
- 2 kl geplette koriander
- 1 kl pili-pili
- provencaalse kruiden
- peper & zout
- ± 32 gedroogde tomaten
- stokbrood
- 4 eidooiers (eiwitten nodig voor voorgerecht)
- 4 dL room

Bereiding:

- pel de uien en knoflookteentjes en grof snijden
- was aubergines en in stukken snijden
- snij venkels in blokjes (hou venkelgroen bij voor versiering)
- snij gedroogde tomaten in reepjes
- warm olijfolie op en voeg uien, knoflook, aubergines en venkel toe en laat enkele minuten stoven
- bestrooien met bloem en met een houten lepel omroeren
- aanlengen met de bouillon en tomatenpuree toevoegen
- kruiden met geplette koriander en pili-pili
- aan de kook brengen, afdekken en gedurende 20 min zacht laten koken
- soep fijnmixen, en verder op smaak brengen met peper, zout en provencaalse kruiden
- eidooiers met room mengen en al roerend het roommengsel in de soep roeren (niet meer op vuur zetten !)

Opdienen:



- Verdeel de soep over de soepborden
- per bord reepjes gedroogde tomaten toevoegen en kleine toefjes venkelgroen
- opdienen met gegrild stokbrood

Voorgerecht : Gegratineerd scampipannetje met asperges en tortelli & krokante asperges –groep 1 (Eddy, Michel, Jules, Ronny, Jean-Louis)

Nodig (voor 16 p):

Nodig voor scampipannetje:

- 48 grote scampi's
- 32 asperges (niet te dik)
- 4 kopjes bladspinazie
- 32 tortelli ricotta spinacci
- 400 g geraspte kaas
- 6 dL room
- 4 dL droge witte wijn
- nootmuskaat
- peper en zout

Nodig voor krokante asperges:

- 16 asperges (niet te dik)
- 16 fijne wilde asperges
- 150 broodkruim
- 8 el fijngesneden peterselie
- nootmuskaat
- 5 el amandelschilfers
- 5 eiwitten (eidooiers nodig voor soep)
- boter
- peper en zout

Bereiding scampipannetje:

- Laat scampi's ontdooien (2 min in heet water). Pel ze. Snij ruggelings in en verwijder darmkanaal. Spoel ze onder stromend water en dep ze droog.
- breng droge witte wijn aan de kook en leg er de scampi's in
- kruiden met peper en zout en 4 tot 6 minuten zachtjes laten garen
- scampi's uit de pan verwijderen
- kookvocht laten inkoken tot er ongeveer 8 el overblijven
- room toevoegen en lichtjes laten dikken
- asperges koken in lichtgezouten kokend water
- na ongeveer 6 minuten tortelli toevoegen en nog eens een 4-tal minuten laten koken
- afgieten en asperges in stukken van 2 tot 3 cm snijden
- aspergestukjes, tortelli, scampi's en bladspinazie bij room toevoegen, verder op smaak brengen met nootmuskaat, peper en zout, en even omroeren
- verdelen over ovenschaaltjes en bestrooien met geraspte kaas en even onder de grill laten kleuren

Bereiding scampipannetje:

- kook de schoongemaakte asperges beetgaar, laten uitlekken op een keukenhanddoek en droogdeppen
- in een kom het broodkruim met peterselie en amandelschilfers mengen en kruiden met peper, zout en nootmuskaat
- eiwitten in een andere kom doen en loskloppen
- asperges in de lengte halveren, eerst door het eiwit halen en vervolgens door het broodkruimmengsel
- bakken in hete boter op een zacht vuurtje tot ze knapperig zijn

Opdienen:



- Scampipannetje op een bord zetten
- halve krokante asperges (samengebonde met een wilde asperge) naast het scampipannetje leggen

Hoofdgerecht: Vissersbord met tong-zalmrolletjes en scampi's – groep 2 (Dirk, Herbert, Frank, Wim, Hans)

Nodig (voor 16 p):

- 32 tong-zalmrolletjes
- 64 middelgrote scampi's
- 16 grote brocolliroosjes
- 4 gele paprika's
- 8 tomaten
- 4 fijngesneden sjalotten
- 8 el olijfolie
- 8 teentjes knoflook
- 4 visbouillonblokjes (in 2 L water)
- 16 el droge witte vermouth
- 4 dL room
- 4 el citroensap
- 4 kl verse basilicum
- 4 el kuidentuiltje
- 4 capsules saffraan
- cayennepeper
- peper en zout
- kleine patatjes
- peterselie

Bereiding:

- Laat scampi's ontdooien (2 min in heet water). Pel ze. Spoel ze onder stromend water en dep ze droog.
- ontpit paprika en in kleine stukken snijden
- tomaten pellen, ontpitten en in blokjes snijden
- brocolliroosjes in stukjes snijden
- Olijfolie verwarmen en scampi's goudbruin kleuren, samen met fijngesnipperde sjalotten en knoflook (1 à 2 minuten aan elke kant)
- kruiden met gescheurde reepjes basilicum, peper en zout
- visbouillon aan de kook brengen, kruidentuiltje, paprika, broccoli en tong-zalmrolletjes toevoegen
- afdekken en 15 min zachtjes laten garen (als tong-zalmrolletjes gaar zijn, eruit halen en warm houden)
- de 'soep' in de pan met de scampi's gieten en room, saffraan, citroensap; witte vermouth en tomatenstukjes toevoegen en even laten doorkoken
- op smaak brengen met cayennepeper en eventueel peper en zout
- kleine patatjes eerst beetgaar koken
- daarna in (ruim veel) olijfolie even laten bakken en er een beetje peterselie doormengen

Opdienen:



- de 'soep' in een diep bord schenken
- 2 tong-zalmrolletjes in het midden schikken
- een lepel kleine patatjes toevoegen

Dessert: Tiramisu van verse kaas – groep 3 (Leo, Etienne, Peter, Dieter, Lieven)

Nodig (voor 16-20 p):

- 12 verse kaasjes (petit suisse)
- 300 g mascarpone
- 1700 g perzikken op siroop
- 330 g boudoirs
- 200 g bastognekoekjes(=kandisuikerkoekjes)
- 200 g suiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 4 eiwitten
- sap van 2 sinaasappelen
- 8 el witte rum

Bereiding:

- perzikken laten uitlekken en siroop opvangen (2 dL siroop opzij zetten)
- perzikken in kleine blokjes zetten
- eiwitten stijf kloppen
- boudoirs verkruimelen
- kandisuikerkoekjes verkruimelen

- suiker, vanillesuiker, mascarpone en verse kaas tot een gladde massa kloppen
- perzikblokjes eronder mengen
- stijfgeklopt eiwit eronder spatelen

- rum, perziksiroop en sinaasappelsap onder de verkruimelde boudoirs mengen

- groot wijnglas voor $\frac{1}{4}$ vullen met boudoirmengsel
- de rest van het glas vullen met kaasmengsel
- koel wegzetten (bij voorkeur een 2-tal uur in de frigo)

Opdienen:



- net voor opdienen verstrooien met verkruimelde kandisuikerkoekjes