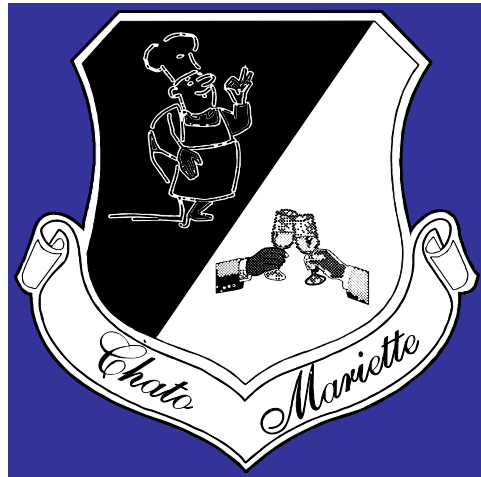


# Chato Mariette



25/01/06

*Hapje Tapje met*

*Blini met gerookte paling*

*St. Jakobsschelp met bloedsinaasappel*

*Gevulde kerstomaatjes*

*Groentesoepje met pesto van raketsla en basilicum*

*Tartaar van tonijn, zwarte olijven en ansjovis*

*Kabeljauw in mosterdsaus*

*Banaan en sinaas met een luchtige mascarponecrème*

(\*) bij ingrediënten betekent dat dit ingrediënt ook nodig is voor een ander gerecht !!

## Hapje Tapje: – groep 4 (Kamiel, Paul, Marc, Willy, Eric)



Als Tapje, staat de champagne koud. Voor het Hapje moet er nog gezorgd worden:

### **Blini's met gerookte paling**

#### Nodig (voor 18 p):

- 36 blini's (soort Russische pannenkoekjes)
- 2 potjes mierikswortelsaus
- 20 cl room
- 400 g gerookte paling
- bieslook (\*)
- witte peper

#### Bereiding:

- Meng de mierikswortelsaus met de room tot een zachte massa
  - Licht kruiden met peper
  - Palingfilets in gelijke stukken snijden
  - Blini's kort verwarmen in een pan, bestrijken met de mierikswortelsaus, paling er bovenop leggen en decoreren met een strookje bieslook
-

### **St. Jakobsschelp met bloedsinaasappel**

#### Nodig (voor 18 p):

- 18 St. Jakobsvruchten (zonder koraal)
- 4.5 dL sap van bloedsinaasappelen
- 250 g hoeveboter (\*)
- beetje fleur de sel

#### Bereiding:

- Sap van de sinaasappelen zeven en laten inkoken tot een kwart
- Monteren met klontjes koude boter tot een zachte saus
- Schroei St. Jakobsvruchten in een hete pan aan één zijde dicht tot ze licht bruin kleuren
- Daarna slechts heel kort aan de andere kant bakken
- Serveren met de saus en eventueel een klein snuifje fleur de sel

---

### **St. Jakobsschelp met bloedsinaasappel**

#### Nodig (voor 18 p):

- 36 kerstomaten (gele en rode)
- 100 g boter
- 3 sjalotten
- 10 el paneermeel
- 120 g geraspte oude comté of beaufortkaas
- 12 sprietten fijngehakte bieslook (\*)

#### Bereiding:

- Snij de kerstomaten open langs de bolle kant zodat ze op de kant waar het steeltje zit kunnen staan
- Verwijder de zaadjes en laat uitlekken
- Maak de vulling: fruit de zeer fijngehakte sjalotten in boter, neem het vuur van de pan en voeg paneermeel, kaas en fijngehakte bieslook toe en daarna dit alles tot een losse massa mengen
- Vul de tomaatjes met de vulling en verwarm gedurende 10 minuten in de oven op 180 °C
- Even laten afkoelen

---

### **Groentesoepje met pesto van raketsla en basilicum**

#### Nodig (voor 18 p):

- 3 grote ajuinen
- 3 grote wortels
- 3 selderijstengels
- 3 handvol erwtjes
- 3 L kippenfond
- 75 g parmezaan geraspt
- 75 g lichtgeroosterde pijnboompitten (\*)
- 2 bosjes basilicumblaadjes
- ¾ bos raketsla
- 12 el olijfolie
- 3 grote knoflooktenen

#### Bereiding:

- Stoof de groenten in wat boter tot ze glazig zijn
- Blus de warmte met kippenfond en voeg erwtjes toe
- Laat alles 15 minuten doorkoken en daarna soep mixen
- Pesto maken: mix de parmezaan, pijnboompitten, basilicumblaadjes, raketsla, olijfolie en knoflook tot een gladde pasta
- Meng de pesto door de soep en nog heel even laten doorkoken
- Opdiene in een tas

**Voorgerecht : Tartaar van tonijn, olijven en ansjovis –groep 1 (Eddy, Michel, Jules, Ronny, Jean-Louis)**



Nodig (voor 18 p):

- 1500 g verse tonijn
- acetico balsamico
- notenolie
- 10 tomaten (\*)
- 36 ansjovisjes
- 10 el pijnboompitten (\*)
- 350 g zwarte olijven
- Balsamicocrème (of honing met ingekookte acetico balsamico)
- bieslook (\*)

Bereiding scampipannetje:

- Snij de tonijn in dobbelsteentjes van 5 mm en meng de vis in een kom met een goede scheut notenolie en acetico balsamico
- Kruiden met peper en zout
- Snij tomaten in kleine dobbelsteentjes en meng ze in een kom met een beetje olie, peper en zout
- Grill de pijnboompitten lichtbruin
- Snij de zwarte olijven in ringetjes
- Neem een serveerring en plaats onderaan de laag tomaten, daarbovenop een laag tonijn, vervolgens wat zwarte olijven en tot slot kruislings een paar ansjovisfilets
- Versier de borden met strepen balsamicocrème, pijnboompitten en fijngesnipperde bieslook

## Hoofdgerecht: Kabeljauw in mosterdsaus – groep 2 (Dirk, Herbert, Frank, Wim, Hans)



### Nodig (voor 18 p):

- 3 kg kabeljauwfilet
- 3 citroenen (sap)
- 3 el bloem
- 3 el boter
- ¾ L melk
- 6 el niet te scherpe mosterd
- snuifje zwarte peper
- 1 mespunt gerapte nootmuskaat
- 3 el fijngehakte peterselie
- 3 tl paprikapoeder

### Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 225 °C
- Smelt de boter en roer er de bloem door. Al roerend melk toevoegen.
- Laat de saus enige minuten doorkoken en maak hem op smaak met mosterd, zout, peper en nootmuskaat en roer er de peterselie door.
- Beboter de ovenschotel
- Spoel de kabeljauwfilets schoon, dep ze droog en besprenkel ze met citroensap
- Bestrooi de visfilets aan weerskanten met wat zout, leg ze in de schotel en bestrooi met een beetje paprikapoeder.
- Schenk de saus over de vis en leg hier een daaraan een klontje boter
- Zet de schotel in het midden van de oven en laat circa 15 minuten gaar worden
- Garneren met citroenschijfje en peterselie
- Opdiene met aardappelpuree en een gemengde sla (met bv honey-musterd vinaigrette)

**Dessert: Banaan en sinaas met een luchtige mascarponecrème – groep 3 (Leo, Etienne, Peter, Dieter, Lieven)**



**Nodig (voor 18 p):**

- 10 kleine bananen
- 10 onbespoten sinaasappelen
- 10 onbespoten limoenen
- 10 el Grand Marnier [of Mandarin Napoleon]
- 5 vanillestokken
- 10 el suiker
- 120 g ongezouten hoeveboter (\*)
- 1250 g mascarpone
- 250 g suiker
- 10 el Grand Marnier [of Mandarin Napoleon]
- 10 eieren
- 10 el amandelschilfers

**Bereiding:**

- Klop de eierdooiers met suiker en Grand Marnier tot een schuimige massa en voeg er de mascarpone aan toe
- Spatel er de stijfgeklopte eiwitten aan toe
- Beetje laten opstijven in de frigo
- Snij de zeste van de sinaasappel- en limoenschillen
- Schil de sinaasappels zonder dat er wit aanhangt en snij de partjes tussen de vliezen door (vang het sap op)
- Pers de limoenen
- Bak de gepelde bananen in een hete pan met boter en suiker op een matig vuur (haal de pan van het vuur en hou bananen warm)
- Blus de warmte in de pan met limoensap, sinaasappelsap en Grand Marnier.
- Voeg gespleten vanillestokken toe en de zeste en laten inkoken tot de helft
- Kleur amandelschilfers bruin
- Verdeel bananen en sinaasappelpartjes over de borden, overgiet met de saus en dien op met de mascarponecrème