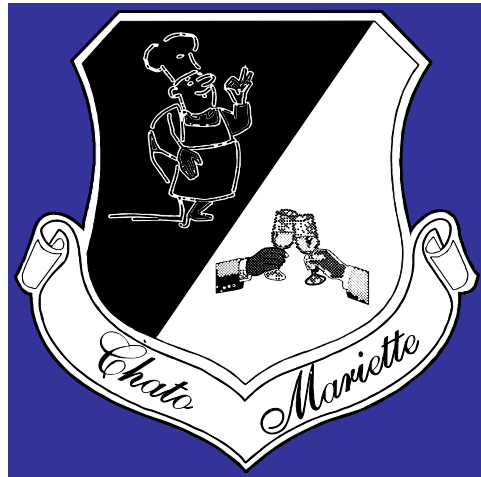


Chato Mariette



26/04/06

Chateau Mariette à l'Escoffier

Blanquette de Veau à l'Ancienne

§

Crème d'Artichauts à la Moutarde

§

Sauté de Filet au Jus d'Ornans avec Purée de Topinambours

§

Mont Blanc aux Marrons

vervangmenu

Hapjes: – groep 4 (Kamiel, Paul, Marc, Willy, Eric)



Gebakken sardines met tapenade van zwarte olijven

Nodig (voor 18 p):

- 18 sardines
- Zwarte peper uit de molen en zout
- 225 g tapenade
- olijfolie

Bereiding:

- Snijd de kop van de sardines, haal de graat eraf, maar laat de kop eraan.
- Leg sardines terug in de oorspronkelijke vorm en doorprik ze met een tandenstoker, zodat ze hun vorm goed behouden tijdens het bakken.
- Bak stevig aan in olijfolie.
- Serveren op een bedje van tapenade.

[Een tapenade kan je ook zelf maken]

- Meng in een keukenrobot hetvolgende: 20 g pijnboompitten; 4 ansjovisfilets; 20 g zwarte ontpitte olijven; 20 g gemalen parmezaanse kaas; 2 dL olijfolie & één teentje knoflook (uitgeperst) en op smaak brengen met peper en zout.

Mihoen met garnalen

Nodig (voor 18 p):

- 350 g mihoen
- 2 bosuitjes
- 2 el olie
- 36 verse gepelde garnalen
- 0,9 dL visbouillon
- 3 el lichte sojasaus
- 2 el chinese wijn
- 1 tl suiker
- 2 el oestersaus
- enkele druppels sesamolie

Bereiding:

- De mihoen 1 minuut in zout water koken, afgieten en spoelen onder koud water
- Bosuitjes in ringetjes snijden.
- Olie in de pan verhitten en bosuitjes met de garnalen hierin 1 minuut roerbakken.
- Vuur laagzetten, overtollig vet afgieten, Chinese wijn toevoegen en alles omscheppen.
- Uitgelekte mihoen, sojasaus, suiker, oestersaus, visbouillon en sesamolie mengen en even verhitten (maar op een laag vuurtje) tot de mihoen warm is.

Voorgerecht : Bladerdeegtaart met lamsvlees en Griekse sla –groep 1 (Eddy, Michel, Jules, Ronny, Jean-Louis)



Nodig (voor 18 p):

- 1200 g lamsgenhakt
- 4 uitgerolde plakken bladerdeeg
- 4 eieren
- 2 grote fijngehakte ajuinen
- 8 el gehakte peterselie
- muskaatnoot, peper, tijm, zout
- 600 g fetakaas
- rode frisésla
- 100 g raketsla
- 120 g zwarte ontpitte olijven
- 18 el olijfolie
- 6 el witte wijnazijn
- 1 bos verse basilicum
- 3 kl gemarineerde chilipeper

Bereiding bladerdeegtaart:

- Vermeng gehakt met 2 losgeklopte eieren, fijngehakte ajuin, peterselie en kruiden.
- Oven voorverwarmen op 180 °C.
- Taartvorm invetten, leg er een vel bladerdeeg in en goed aandrukken (overtollig deeg nog NIET wegsnijden).
- Voeg gehakt toe en maak oppervlak effen.
- Bevochtig randen van de deeg met een beetje water, en leg tweede plak bladerdeeg erop, en randen dichtplakken.
- Snijd de overtollige deegranden in één keer af, let erop dat hele omtrek goed gesloten is.
- In het midden een schoorsteentje maken (gaatje in deeg en hierin een rolletje bakpapier).
- Doreer het bladerdeeg met overige losgeklopte eieren en bak de taarten gedurende 40 minuten in de voorverwarmde oven.

Bereiding sla:

- Reinig en spoel de sla, meng deze met de olijven, de fetakaas, de verse basilicum en breng op smaak met de wijnazijn en olijfolie en peper en zout.

Hoofdgerecht: Kipfilet in spekjasie met kaas en mosterd – groep 2 (Dirk, Herbert, Frank, Wim)



Nodig (voor 18 p):

- 2400 g kipfilet
- 800 g gerookt spek (flinterdun gesneden)
- 18 sneetjes kaas (Oud Brugge of Affligem)
- 1 L blond abdijbier (Postel)
- 8 el mosterd
- 8 el boter
- paprikapoeder
- cayennepeper
- kruidenbuntje
- peper
- instant sausbinder

Bereiding:

- Snij kippenbortfilets middendoor in porties van 2 cm.
- Leg op elke portie een sneetje kaas en een laagje mosterd.
- Volledig omwikkelen met sneetje gerookt spek.
- Bak de filets in een braadpan (met de kaaskant naar boven) gedurende 2 minuten aan, daarna omdraaien en andere kant 2 minuten aanbakken.
- Terug omdraaien en kruiden met paprikapoeder, cayennepeper en peper. Kruidenbuntje toevoegen en daarna het bier.
- Pan afdekken en gedurende een kleine 10 minuten laten garen.
- Vlees uit de pan halen, braadresten losschrapen en saus binden.

Opdienen met bv krielaardappeltjes en spruitjes (maar dat mag ook iets anders zijn)

Dessert: Paradijs pompelmoes – groep 3 (Etienne, Geert, Peter, Chris, Peter)



Nodig (voor 18 p):

- 9 pompelmoezen
- 4 pakes vanillepudding
- 3 citroenen
- suiker
- 1 L melk

Bereiding:

- Pompelmoezen wassen en drogen, doormidden snijden (met een kartelrand).
- Vruchtvlies verwijderen en al het wit verwijderen en in stukjes snijden.
- Vanillepudding klaarmaken zoals op de verpakking, maar met slechts 2,5 dL per pakje.
- De pompelmoesstukjes door de pudding roeren.
- Pudding verdelen over de pompelmoeshelften, garnieren met een schijfje citroen.
- Koud opdienen.