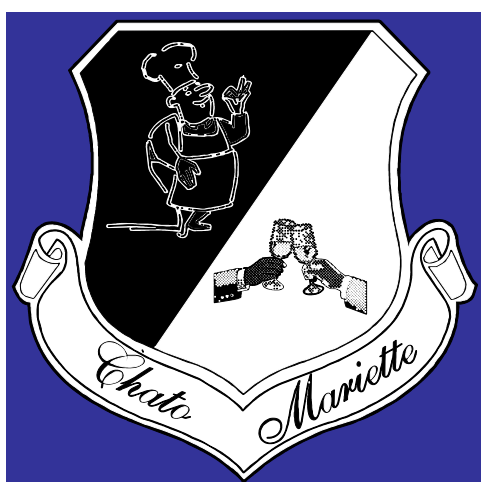




## **Chato Mariette - just like Belgium**



**30/05/07**

*Aperitief hapje (met rode sangria)*

*Blinis met zure room en "kaviaar"*

*Gevulde ei met curry*

*Tomaat met mozzarella*

*Spaanse tortilla met gebakken aubergines en paprikas*

*Tarbotfilet in saffraansaus met zwarte tagliatelle en tomatencoulis (met een witgele wijn)*

*Sinaasappelbavarois met aarbei en fondant chocoladesaus*

*Zwarte koffie*

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

## **Hapies: – groep 4 (Kamiel, Willy, Leo, Peter, Jonas)**



### **Blinis met zure room en “kaviaar”**

Nodig (voor 4 p) [18p]:

- 60 g [270 g] boekweitmeel
- 40 g [180 g] tarwebloem
- 1 [4] eieren (\*)
- 1.5 dL [6.75 dL] melk
- 1 [4.5] snuifje zout
- boter
- 5 [23] el zure room
- kaviaar (of andere zwarte viseieren)

Bereiding:

- Scheid de eidooiers en het eiwit van de eieren
- Meng boekweitmeel, met tarwebloem, de eidooiers, de melk en het zout
- Klop het eiwit stijf en spatel het onder het deeg
- Bak er kleine (3 cm doormeter) pannenkoekjes van in boter (ongeveer 2 minuten langs elke kant) tot ze kleuren
- Laat blinis afkoelen, zure room op strijken en afwerken met “kaviaar”

---

### **Ei met curry**

Nodig (voor 4 p) [18p]:

- 4 [18] eieren (\*)
- 0.2 [1] el kerrie
- 83 g [375 g] mayonaise

Bereiding:

- Doe eieren in een pan koud water en breng aan de kook en roer eieren tijdens het koken regelmatig om, zodat de dooier mooi in het midden blijft
- Kook de eieren gedurende 7 minuten, laat ze schrikken en pel ze
- Snij eieren in de lengte door, verwijder eidooiers
- Pureer eidooiers fijn, meng ze met kerriepoeder en mayonaise tot een gladde massa (eventueel wat kurkuma bijdoen om geler te maken)
- Doe vulling in een spuitzak en spuit het mengsel terug in de eieren

---

### **Tomaat met mozzarella**

Nodig (voor 4 p) [18p]:

- 4 [18] pruimtomaten
- 1 [5] bolletjes mozarellakaas
- takje basilicum
- olijfolie (\*)

Bereiding:

- Tomaten en mozzarella in dunne plakjes snijden
- Afwisselend een schijfje tomaat en mozzarella leggen
- Fijngesneden basilicum over snipperen en besprenkelen met olijfolie

### **Garniering:**

Links op het bord één (of twee) blinis  
In het midden op het bord de 2 eihelften  
Rechts op het bord de tomaten-mozarella

**Voorgerecht : Spaanse tortilla met gebakken aubergines en rode paprika –groep 1 (Eddy, Michel, Jules, Ronny, Jean-Louis)**



**Gebakken aubergines**

Nodig (voor 4 p) [18p]:

- 2 [9] aubergines
- zout
- verse oregano
- olijfolie (\*)
- parmezaanse kaas

Bereiding:

- Snij de aubergines overlangs in twee en snij elke helft in mooie schuine sneden
- Wrijf alle sneden in met olijfolie en strooi er wat zout tussen
- Leg vervolgens oregano tussen de sneden en tot slot parmezaanse kaas
- Vorm de sneden terug tot een halve aubergine, leg het in een bakplaat, bestoos met peper en zout
- Laat ze gedurende 20-25 minuten op 190 °C bakken in een voorverwarmde oven tot ze zacht zijn
- Af en toe eens met het braadvocht overgieten

-----

**Spaanse tortilla**

Nodig (voor 4 p) [18p]:

- 600 g [2.7 kg] aardappelen
- 3 [13] uien
- 3 [13] teentjes knoflook
- peper en zout
- olijfolie (\*)
- 5 [22] eieren (\*)
- 3 [13] el water
- beetje paprikapoeder

Bereiding:

- Schil aardappelen en snij ze in kleine blokjes
- Pel uien en knoflook en snipper deze fijn
- Verhit olijfolie in de pan, laat aardappelen uien en look op laag vuur gedurende 15 min zacht garen (deksel op de pan) onder voortdurend omscheppen van het mengsel
- Klop intussen eieren los met peper, zout en water
- Giet dit bij het aardappelmengsel, leg deksel op pan, en laat op een laag vuur de eieren stollen

-----

**Gebakken rode paprika**

Nodig (voor 4 p) [18p]:

- 1 [5] rode paprikas
- olijfolie (\*)

Bereiding:

- Snij de paprikas in overlangse strippen
- Laat ze langzaam garen in olijfolie in de pan

**Garniering:**

Links op het bord de aubergine schijfjes  
In het midden op het bord een stuk spaanse tortilla  
Rechts op het bord de gebakken paprika

Opmerkingen: Ofwel 2 ronde spaanse tortillas maken of één grote rechthoekige  
Indien grote aubergines, is 1 kwart voldoende per persoon, anders een halve pp

## Hoofdgerecht: Tarbotfilets en saffraansaus – groep 2 (Dirk, Herbert, Frank, Wim)



### Nodig (voor 4 p) [18p]:

- 800 g [3.6 kg] tarbotfilets
- 30 g [150 g] garnalen
- 1 [4] sjalotten
- 2.5 dL [11.25 dL] droge witte wijn
- 1.5 dL [6.75 dL] 20 % room (\*)
- 1 [4] el boter
- 1 [4] laurierblaadjes
- ½ [2] capsules saffraandraadjes
- peper en zout
- fijngehakte bieslook
- zwarte tagliatelle
- [1.5 kg] vleestomaten
- [2] sjalotten (50 g)
- [50 g] ijskoude boter
- cayennepeper
- [1] kruidenboeket

### Bereiding:

- Schik de (diepgevroren) tarbotfilets in een ovenschotel, en kruid met laurierblad, peper en zout
- giet er 1 [4.5 dL] wijn over, dek schotel af en zet 30-35 min in voorverwarmde oven op 200 °C
- Intussen in een pan fijngesnipperde sjalotten glazig stoven in boter
- Rest van de wijn en 1 [4] dL kookvocht van de vis toevoegen
- Goed doorkoken tot er maar enkel eetlepels vocht overblijft
- Room en saffraandraadjes toevoegen en laten inkoken tot een licht gebonden saus
- Intussen zwarte tagliatelle beetgaar koken
- Tomaten pellen in vier snijden en ontpitten
- Sjalotten stoven tot ze glazig zijn
- Tomaten bij sjalotten voegen, verder laten aanstoven
- Kruiden met peper, zout en cayennepeper
- Gedurende 20 min laten pruttelen
- Saus pureren en door een puntzeef zeven
- Eventueel bijkruiden
- Bijbinden met klontjes ijskoude boter

### Garniering:

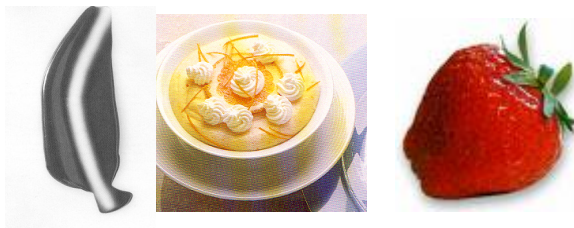
Links op het bord een hoopje tagliatelle

In het midden op het bord tarbotfilet, gedrapeerd met saus en gesnipperde bieslook

Rechts op het bord een streepje tomatencoulis

Opmerkingen: coulis is voldoende voor ongeveer 1 L

## **Dessert: Sinaasappelenbavarois – groep 3 (Etienne, Raymond, Paul, Marc)**



### **Nodig (voor 4 p) [18p]:**

- 4 [18] blaadjes gelatine
- 500 g [2.4 kg] onbespoten sinaasappelen (\*)
- 4 [18] eieren (\*)
- 50 g [240 g] suiker
- 1 [5] el vanillesuiker
- 2 [10] el cointreau (of GrandMarnier)
- 0.125 L [0.56 L] 35 % room (\*)
- 200 g [900 g] donkere fondantchocolade
- 1.5 dL [6.75 dL] 20 % room (\*)
- 4 [18] grote aarbeien (\*)

### **Bereiding:**

- Eidooiers en eiwit scheiden (OPGELET: maar de helft eiwit nodig)
- Week de gelatine in het water
- Was de sinaasappelen, rasp de schil van 4 sinaasappelen) en pers het sap uit van alle sinaasappelent
- Klop eidooiers schuimig met suiker en vanillesuiker
- Verwarm sinaasappelsap, los er uitgeknepen gelatine in op en roer er de cointreau door
- Schep sinaasappelsap en zestes door eidooiermengsel (en zet in koelkast)
- Klop eiwitten stijf en klop 35 % room stijf
- Spatel ewit en room door de sinaasappelvla van zodra deze begint te stijven en ze zet in de koelkast
  
- Chocolade in stukken breken en 20 % room toevoegen
- Al roerend laten smelten op een laag vuur
  
- Aardbeien (per stuk) in fijne schijfjes snijden

### **Garniering:**

Op het bord een bodem van chocoladesaus aangebrengen  
Hierbovenop twee of drie quenelles van de sinaasappelbavarois leggen  
Afwerken met een in schijfjes gesneden aardbei

Opmerkingen: Om sneller af te koelen: diepvries gebruiken