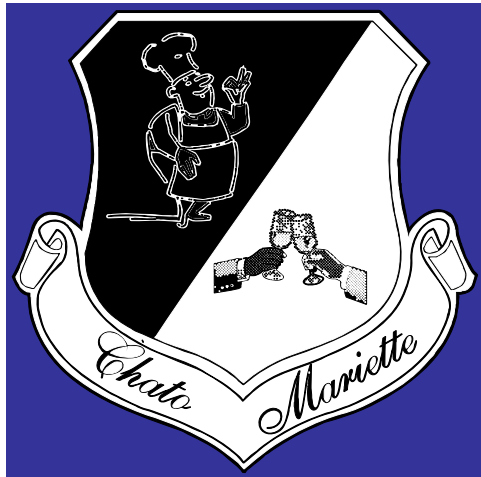


Chato Mariette

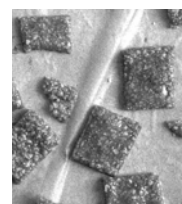


28/11/07

Bisque van Noordzeegarnalen met kerrie
Struisvogelfilet met tamarinde en tempura van zoete aardappel
Citroentaart met meringue
Koffie met versnaperingen:
Snoeprotsjes
Walnoten-chocolaatjes
Croccantini

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

Versnaperingen voor bij de koffie – groep 4 (Kamiel, Jonas, Leo, Peter, Willy)



Nodig

voor **Walnotenchocolaatjes** (30 stuks)

- 100 g walnoten (in stukjes)
- 60 g poedersuiker (*)
- 2 tl eiwit (= 1 ei, zie rouille) (*)
- 200 g pure chocolade
- 30 halve walnoten

Voor **rotssnoepjes** (36 stuks)

- 600 g melkchocolade
- 75 g pure chocolade
- 225 g hazelnoten
- 225 g marshmallows

Voor **Croccantini** (18 p)

- olijfolie
- 390 g suiker
- 450 g geblancheerde amandelen
- 45 g ongezouten boter
- 1,5 tl citroensap (*)

Bereiding Walnotenchocolaatjes:

- Walnoten fijnhakken in keukenrobot, gezeefde poedersuiker en eiwit toevoegen
- tot een smeuijge massa draaien
- gedurende 20 min afgedekt in frigo bewaren
- maak er met 2 theelepels balletjes van die een beetje zijn ingedrukt
- chocolade 'au bain marie' smelten
- balletjes in chocolade dompelen en op vetvrij papier leggen
- halve walnoten in balletjes drukken en laten opstijven (eventueel in frigo)

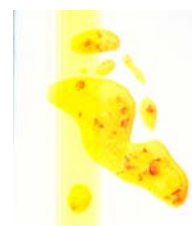
Bereiding rotssnoepjes:

- chocolade 'au bain marie' laten smelten
- beetje laten afkoelen en hazelnoten en kleine stukjes marshmallows erdoor mengen
- met een lepel kleine bergjes uitscheppen en laten opstijven op vetvrij papier (30 min)

Bereiding Croccantini

- Suiker in 1,5 el water smelten in een pan met dikke bodem op een niet te hoog vuur
- Roer er achtereenvolgens de amandelen, de boter en tenslotte het citroensap door het suikermengsel
- zet het vuur laag en laten pruttelen tot het goudbruin wordt
- pan van het vuur halen en mengsel op bakpapier spreiden op een dikte van 0,5 tot 1 cm
- met een mes een ruitpatroon in maken
- laten afkoelen en uitharden en daarna breken volgens patroon

Soep : Bisque van Noordzeegarnalen met kerrie –groep 1 (Eddy, Georges, Jean-Louis, Michel, Ronny)



Nodig (voor 4 p) [20 p]:

- 1 kg [3 kg] ongepelde (!) garnalen
- 1 [5] grote wortelen
- 1 [5] uien
- 2 [10] teentjes knoflook
- 3 [15] el tomatenpuree
- 4 [20] el olijfolie
- ½ [2 ½] dL cognac (of armagnac)
- 5 [25] dL droge witte wijn
- 1,5 [7,5] L visfumet (zie hiernaast)
- 1 [5] dL (culinaire) room
- 1 [5] tl kerriepoeder (*)
- 20 [100] g boter
- beetje rijstgriesmeel
- peper en zout

Voor 3 [7,5] L **visfumet**:

- boter
- 4 [10] uien
- 1 [2,5] kleine tak bleekselderij
- 150 [400] g champignons
- 1,5 [4] kg visafval (liefst platvissen)
- 1 [2,5] citroenen geschild en in plakken gesneden (*)
- 1 [2,5] el geplette witte peperkorrels
- 1 [2,5] kl zout
- 3 [7,5] L water
- 4 [10] dL droge witte wijn
- kruidentuil

Voor **Rouille**:

- ½ [2 ½] kleine rode spaanse peper
- 1 [5] gepelde teen knoflook
- 1 [5] eidooiers (*)
- 2 [10] dL olijfolie
- zout

Bereiding:

- Begin met de **visfumet** (indien geen kant-en-klare beschikbaar):
 - bodem en zijwanden van pan insmeren met boter
 - hierop een laagfijngesneden groenten leggen; daarop de vis en daarboven de rest van de groenten
 - laten zweten op een laag vuurtje, bevochtigen met water en wijn
 - kruidentuil, citroenplakken, peper en zout toevoegen
 - 25 min zacht laten pruttelen, regelmatig afschuimen en door een puntzeef zeven
- wortels schoonmaken en fijnsnijden; knoflookteentjes pellen en fijnpletten; uien pellen en fijnsnijden.
- garnalen pellen **OPGELET**: koppen en schalen bewaren
- 150 [750] g gepelde garnalen overhouden (de rest kan met een glaasje Rodenbach worden opgesmikkeld)
- in een pan de olijfolie verhitten en de koppen en schalen van de garnalen aanstoven
- flamberen met cognac (**OPGELET** voor dampkap) en bereiding overscheppen in grote soeppan
- in de eerste (!!) pan fijngesneden groenten nen knoflook fruiten
- tomatenpuree en kerrie toevoegen; even laten sudderen en bij geflambeerde garnalenschalen toevoegen
- bereiding overgieten met de wijn en de visfumet
- gedurende een 20-tal minuten laten sudderen op een zacht vuurtje
- de soep door een puntzeef zeven
- de soep weer aan de kook brengen en binden met wat rijstgriesmeel
- bisque op smaak brengen met peper en zout en afwerken met een nootje boter
- intussen room licht stijfkloppen en vermengen met de kerriepoeder
- toast brood in driehoeken snijden en roosteren
- intussen de **Rouille** klaarmaken (indien geen kant-en-klare beschikbaar) – niet alles tegelijk gebruiken !!
 - pepertjes overlans snijden, zaadlijsten verwijderen, fijnsnijden en in een vijzel tot puree pletten met knoflook en zout onder toevoeging van de eidooiers (hou eiwit opzij voor andere groepen)
 - straalsgewijs olijfolie eronder mengen tot een dikke roodbruine saus is gekomen
- gepelde garnalen over de warme soepborden verdelen
- hete bisque toevoegen en garneren met een eetlepen kerrieroom
- serveren met een driehoekje toastbrood en wat rouille

Hoofdgerecht: Struisvogelfilet met tamarinde en tempura van zoete aardappel – groep 2
(Dirk, Frank, Herbert, Jef, Wim)



Nodig (voor 4 p) [20 p]:

- 400 g [2 kg] struisvogelfilet (mag ook 150 g / man)
- 2 [10] el wokolie
- 1 [5] stronken paksoi in grove julienne
- 1 [5] stronken witloof in grove julienne
- 200 g [1 kg] cantharellen (of shiitake) gesneden
- 1 [5] el sojasaus
- olijfolie
- klontje boter
- peper en zout

Voor tamarindesaus:

- 2 [10] el tamarindepasta
- 5 [25] el honing
- 1 [5] dL mirin
- 0,5 [2,5] dL gevogeltebouillon
- 1 [5] sinaasappelen (sap)
- peper en zout

Voor tempura:

- 2 [10] zoete aardappelen (mag iets meer zijn)
- 200 g [1 kg] zelfrijzende bloem (*)
- 2 dL [1 L] ijskoud spuitwater
- 0,5 [2,5] tl Kerriepoeder (*)
- 0,5 [2,5] tl zout

Bereiding:

- verhit wokolie in wok, laat goed heet worden
- witloof en cantharellen in enkele minuten beetgaar roerbakken
- paksoi toevoegen en nog even laten meebakken
- op smaak brengen met sojasaus

- Intussen ingredienten tamarindesaus in een steelpan doen en aan de kook brengen
- 5 min laten koken

- voor tempura, bloem, zout en kerriepoeder mengen
- water toevoegen maar beslag NIET helemaal glad roeren
- zoete aardappelen schillen in en plakjes snijden.
- plakjes in tempurabeslag dompelen en gedurende enkele minuten op 175 °C goudbruin frituren

- struisvogelfilet met peper en zout kruiden
- filet rondom aanbakken in mengsel van boter en olijfolie
- pan met filet gedurende een 3 tal minuten in een oven op 200 °C zetten.
- vlees uit de oven halen en even laten rusten onder zilverpapier

- struisvogelfilet in plakken snijden en verdelen over de borden
- serveren met aardappeltempura, wokgroenten en een lepeltje tamarindesaus

Dessert: Citroentaart met meringue – groep 3 (Etienne, Lieven, Mark, Paul Raymond)



Nodig (voor 4 p) [20 p]:

Voor **deeg**

- 180 [900] g bloem (*)
- 1 [5] el suiker
- 90 [450] g boter in blokjes
- 1 [5] eieren (*), losgekopt
- gedroogd erwten

Voor **vulling**

- 3 [15] eieren (*)
- 90 [450] g suiker
- 2 [10] citroenen (zeste en sap) (*)
- 150 [750] g zure room

Voor **meringue**

- 3 [15] eiwitten
- 150 [750] g suiker
- snuifje zout
- 1 [5] el maïszetmeel
- 2 [10] el bloedsuiker

Bereiding:

- bloem zeven, en vermengen met suiker en boterblokjes tot een kruimelige deeg
- eieren erdoor kneden en tot een bol rollen (maak er 3 of 4 bollen van)
- een half uur in de frigo laten rusten
- deeg uitrollen en in bakvorm leggen en 15 min blind bakken op 200 °C (is met gedroogde erwten)

blind bakken = bodem afdekken met bakpapier, vullen met gedroogde erwten of bonen en bakken

- intussen eieren met suiker bijna wit kloppen
- vermengen met citroenzeste, citroensap en zure room
- mengsel op taartbodem schenken en 45 minuten op 160 °C bakken in de oven
- eiwitten stijfkloppen met snuifje zout en beetje bij beetje suiker erdoor mengen
- voorzichtig vermengen met maïszetmeel
- meringue op de taart spatelen, bestrooien met bloedsuiker
- taart lichtbruin kleuren in de oven op 160 °C

Opmerking: Om sneller af te koelen in diepvries gebruiken