



Degustatiemenu

Pour les Femmes

27 februari 2008

Parelend aperitief



Toastje met pens en appel
St Jacobsvrucht op bedje van gekarameliseerde prei

Groep Dirk



Foie Gras met warme toast

Groep Etienne



Fantasie van vismousse en rivierkreeftje

Groep Kamiel



Lasagne van Gandaham en meloen

Groep Eddy



Cappucino di Bisque

Groep Dirk



Tongrolletje in saffraansaus

Groep Etienne



Gebakken kalfszwezerik à la Dijonnaise

Groep Kamiel



Gebakken ananas met kerriekaramel en vanille-ijs

Groep Eddy



Mokka



Toast met pens en appel (groep Dirk)

Snij de pens in schijven van een halve cm dik. Snij even grote schijven uit het toastbrood en de appels. Bak de schijven pens, toast en appel in drie afzonderlijke pannen. Maak toastjes en serveer. Eventueel kan de appel nog bestreken worden met esdoornsiroop.

Sint Jacobsvrucht op bedje van gekarameliseerde prei (groep Dirk)



Voor 6:
1 grote preitengel
40 g boter
2 el griessuiker
6 jakobschelpen
met schelp

1. Haal de jakobsschelpdieren uit de schelp en ontdoe ze van hun rode koraal. Spoel de schelp en zet opzij.
2. Was de prei en snij in stukken van 4 cm lang. Snij deze stukken in fijne slierten en stook ze 10 minuten in een pan met 20 g boter. Voeg daarna de suiker toe en laat nog 5 minuten stoven.
3. Smelt 20 g boter in een pan en laat de jakobsvruchten 1 minuut aan elke kant dichtschroeien.
4. Verdeel de prei over de schelpen en leg in elke schelp een jakobsvrucht. Werk af met peper uit de molen en wat zout.



Foie Gras met warme toast (groep Etienne)

Foie gras snijden met draad in dunne schijfjes. Toast bakken in zeer weinig fijne olijfolie. Foie gras op warme toast leggen en onmiddellijk opdienen. Eventueel afwerken met een stukje kalfsgelei.

Fantasie van vismousse en rivierkreeftjes (groep Kamiel)

Vismousse in schijven van 1 cm snijden en vervolgens in 2 driehoeken. Deze kruiselings over elkaar schikken en daarop een rivierkreeftje dresserend. Bordje afwerken met verse cocktailsaus en zaadkiemen.

Lasagne van Gandaham en meloen (groep Eddy)

Meloen in dunne schijfjes snijden. Vervolgens in een ring 3 of 4 lagen meloen en ham afwisselen. Bord afwerken met ingedikte aceto balsamico.





Cappucino di Bisque (groep Dirk)

Voor 5 liter: 1 kg ongepelde garnalen, scheut arachideolie, boter, 4 uien, 4 wortelen, 2 sjalotten, 4 tenen look, scheut cognac, 6 eetlepels tomatenpuree, 8 tomaten, 6 lepels bloem, 2 glazen droge witte wijn, schaaldierenfond, peper en zout, kruidentuil, melk.

Pel de garnalen en bak de schalen aan in de olie. Giet de olie weg en voeg een klont boter toe aan de schalen. Snijd de groenten fijn en voeg toe. Laat 2 minuten stoven. Giet er de cognac over en flambeer. Voeg de tomatenpuree toe en de grofgehakte verse tomaten. Laat opnieuw 2 minuten stoven. Bestrooi met bloem, meng goed en laat drogen op het vuur. Blus met de witte wijn en bevochtig met de fumet. Kruid met peper, zout en kruidentuil en breng al roerend aan de kook. Laat 30 minuten zacht koken en giet door een fijne zeef. Breng de soep opnieuw aan de kook.

Klop ondertussen de melk op. Leg in elke tas een paar garnalen, overgiet met de soep en werk af met de opgeklopte melk.





Tongrolletje in saffraansaus (groep Etienne)

Visfumet

Voor 1,5 liter: 1 kg graten van tong, 150g gesneden ui, wat peterseliestelen, wat champignonafval, sap van $\frac{1}{4}$ citroen, 3 g peperkorrels, $\frac{1}{4}$ fles witte wijn, 3 g zout per liter vocht

De bodem van de pan bedekken met de aromaten (uitgezonderd de peperkorrels). De graten er bovenop leggen, vocht toevoegen en op groot vuur aan de kook brengen. Grondig afschuimen en zachtjes en gelijkmatig laten trekken. Na 20 minuten de peper toevoegen en na 30 minuten door fijne zeef gieten.



Palmboom van zeetongfilets en saffraan

Benodigdheden voor 4 als voorgerecht

8 zeetongfilets
1 courgette
1 glas witte wijn
1 glas water
2 dl room
50 gram boter
peper en zout
saffraandraadjes

De courgette in lange dunne reepjes snijden van 1 à 2 mm dik en 4 à 5 cm lang (julienne). De tongfilets kruiden met zeezout, plat slaan en oprollen met de julienne van courgette (half erin en half eruit). De opgerolde filets met een stokje bij elkaar houden en in een stoompan gaar laten stomen.

De saus maken door de witte wijn, water, peper en zout te laten inkoken, hieraan de room toe te voegen en even laten opkoken. De saus in de blender van een mixer met de boter erbij mixen, saffraan toevoegen en eventueel bijkruiden met peper en zout naar smaak.

Bemerking :

● Stomen doet u in een speciale stoompan, in een couscouspan of in een gewone pan met een stoommandje.

In saus ook visfumet verwerken en dikken met beurre manié. Op elk bord 1 tongrolletje schikken en 1 bolletje rijst. Rijst afwerken met eetbare bloem of bieslook.



Gebakken kalfszwezerik à la Dijonnaise (groep Kamiel)

Kalfszwezeriken laten uittrekken in stromend water of in water dat regelmatig verversd wordt.

De zwezeriken in een grote pan met veel koud water leggen, op hoog vuur aan de kook brengen en zodra het kookpunt bereikt is van het vuur nemen. Schoon spoelen met koud water en ontdoen van de vliesachtige delen en pezen. Ze onder druk tussen twee schone doeken leggen.

Kalfszwezeriken braiseren

1991

Kalfszwezerik, spek, ui, wortelen, kalfsfond, bouquet garni

De zwezeriken barderen met dunne plakken spek. Ze op de groenten in een braadslee schikken. Lichtjes kruiden en overgieten met 2 dl fonds. In gesloten braadslee het kooknat laten inkoken en overgieten met de rest van de fonds tot het gerecht voor twee derde onderstaat en er het bouquet garni aan toevoegen. Laten braiseren in de oven waarbij de zwezeriken geregeld overgoten moeten worden.

Uit de gebraiseerde zwezeriken schijven snijden, licht kruiden en door bloem wentelen. Bakken in geklaarde boter en opdienen met gebakken fleurons en het ingekookte en met fijne mosterd gemonteerde braiseervocht.





Gebakken ananas met kerriekaramel en vanille-ijs (groep Eddy)



GEBAKKEN ANANAS MET KERRIEKARAMEL EN VANILLE-IJS

1 ananas
4 korte en dunne stengels citroengras
boter; suiker
suikersiroop
kerriepoeder
vanille-ijs

Snij de ananas in stukken van 3 bij 3 cm, steek ze op een stuk citroengras en bak in boter met wat suiker. Laat licht karameliseren. Voeg een scheut water toe indien de karamel in de pan te vast wordt en let erop dat de karamel niet verbrandt. Maak apart karamel van suikersiroop, laat afkoelen en voeg het kerriepoeder toe, 1 koffielepel per dl karamel. Schik de ananasspiezen op de borden, lepел er wat kerriekaramel rond en werk af met vanille-ijs.

