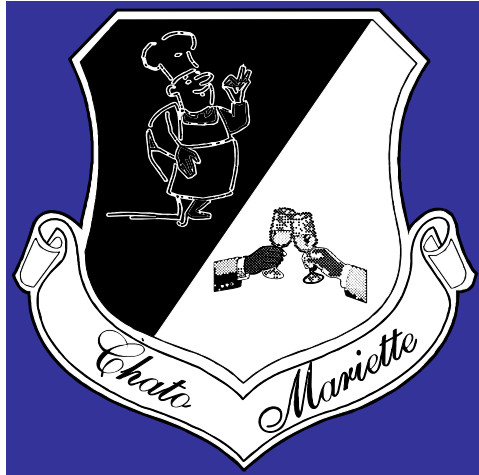



# Chato Mariette



MEXI-|||||||I-COOOOO



*Margaritas & Queso al Horno*  
*Sopa de Tortillas*  
*Fajitas con Pollo/Carne & Guacamole, Pico de Gallo salsa, Queso*  
*Torte de Tortillas & Crema de Mango*  
*Café de Olla*

<b>▲ WARNING</b>	
	<p><b>DUE TO SWINE FLU, IT IS RECOMMENDED THAT ALL MEXICAN FOOD IS PREPARED WEARING A MOUTH MASK</b></p> 

## **Aperitief & Koffie** – groep 4 (Kamiel, Jonas, Leo, Peter, Willy)



### **Queso al horno** (gegrilled kaasaperitiefhapje)

#### **Nodig (voor 18 p)**

- 9 tortillas (15 cm diameter)\*
  - olie om te frituren
  - zout
  - 40 mL olijfolie
  - 2 middelgrote ajuinen\*
  - 3 grote tomaten\*
  - 1/3 kl kaneel
  - 6 kleine spaanse pepers\*
  - 900 g kaas (Monteray Jack of Fontina)
  - 250 g grijze garnalen
  - 18 kleine schoteltjes
- Snij uit de tortillas driehoeken en frituur ze in olie in een pan gedurende 30 tot 60 seconden tot ze crispy en goudbruin gekleurd zijn
- Met een beetje zout bestrooien en op keukenpapier goed laten afleken en afkoelen
- Ajuin in snipperen & tomaten pellen en ontpitten in in kleine blokjes snijden
- Chilipepertjes ontpitten en versnipperen
- Olie in een pan opwarmen, en ajuin al roerend zacht stoven
- Daarna tomaten en kaneel toevoegen en gedurende een minuut laten doorkoken
- Tot slot pepertjes toevoegen en eventueel beetje zout
- Kaas in kleine schotels verdelen, in het midden een hoopje tomatenmengsel en in de oven grillen tot de kaas gesmolten is
- Schoteltje uit de oven halen en garnalen boven op tomatenmengsel dresser

### **Margaritas**

#### **Nodig (voor 18 p)**

- 750 mL Tequila
  - 750 mL Triple sec
  - 750 mL Limoensap\*
  - 1 L gemalen ijs
  - fleur de sel
  - 3 limoenen
- Dip de rand van elk glas in een beetje koud water, en vervolgens in fleur du sel
- Breek eerst het ijs grof
- Meng gelijke volumes van Tequila, Triple sec en Limoensap
- Vermaal in een blender telkens ongeveer 330 mL grof ijs en 750 mL mengsel
- Verdeel over 6 glazen en werk af met een schijfje limoen op de rand

### **Café de Olla** (Mexicaanse koffie)

#### **Nodig (voor 18 p)**

- 250 g koffie
  - 3 kaneelstokken
  - 175 g donker bruine suiker
  - koffielikeur (bv Kahlua of Tia Maria)
  - 20 cl slagroom\*
  - chocoladeschilfers
- Koffie op de normale manier maken, maar met in stukken gebroken kaneelstokken en suiker in filter
- Giet een geutje koffielikeur in een tas, koffie toevoegen een beetje slagroom en afwerken met chocoladeschilfers.

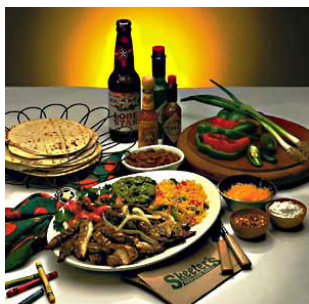
## Sopa de Tortillas –groep 1 (Eddy, Patrick, Jean-Louis, Michel, Ronny) (Tortillasoep)

### Nodig (voor 18 p):

- 3 teentjes gesnipperde look
  - 50 g boter
  - 3 kl oregano
  - 6 tortillas (15 cm diameter)\*
  - 375 mL gehakte ajuin\*
  - 3 L kippenbouillon\*
  - 1300 g gepelde en grof gesneden tomaten\*
  - 700 mL tomatensaus\*
  - 4 bussels koriander\*
  - bokaaltje pimentpepertjes\*
  - 400 g gemalen cheddar kaas\*
- Warm boter op in een grote pot en stoof de ajuin gelig
  - Voeg kippenbouillon toe alsook de gesneden tomaten, de tomatensaus, oregano en gesnipperde koriander (van 3 bussels)
  - Voeg ook een 5-tal piment pepertjes toe (maar zorg dat je ze gemakkelijk terug kan verwijderen)
  - Breng de soep aan de kook, verminder het vuur en laat een 20-tal minuten sudderen met het deksel op de pot
  - Na 10-tal minuten pimentpepers verwijderen
  - Tortillas in strips snijden (1x 4 cm) en frituur ze in olie in een pan gedurende 30 tot 60 seconden tot ze crispy en goudbruin gekleurd zijn
  - Op keukenpapier goed laten afleken en afkoelen
  - Tortillastrips en gemalen kaas over de soepkommen verdelen en overgieten met de soep
  - garnieren met enkele korianderblaadjes



Hoe een tortilla oprollen ? (zie hoofdgerecht)



## **Fajitas con Pollo/carne & Guacamole, Pico de gallo salsa & Queso** – groep

2 (Dirk, Frank, Herbert, Jef, Wim)

(Kippen & rundsfajitas met guacamole, tomatenslaatje, zure room en gemalen cheddar cheese)

### **Guacamole : nodig (voor 16 p):**

- 8 rijpe avocados
- 4 medium tomaten\*
- 2 kleine ajuinen\*
- gesnipperde pimentpeper\*
- 4 el limoensap\*
- snuifje zout
- Avocados pellen en ontpitten; tomaten pellen ontpitten in versnijden; ajuin versnipperen
- Pimentpepers naar smaak toevoegen
- Alle ingrediënten in blender en tot een smeugige massa mixen

### **Pico de gallo salsa : nodig (voor 16 p):**

- 8 medium tomaten\*
- 120 g gesnipperde ajuin\*
- 8 el gesnipperde koriander\*
- gesnipperde piment pepers\*
- snuifje suiker
- Tomaten pellen, ontpitten en fijnsnijden, ajuin versnipperen
- Pimentpepers naar smaak toevoegen
- Alle ingrediënten mengen en op smaak brengen met suiker

### **Rundsfajitas : nodig (voor 16 p):**

- 1.5 kg rundsfilet
- 500 mL italian dressing
- 500 ml marinadesaus
- 8 el soyasaus
- 4 ajuinen\*
- 4 groene pepers
- olie om te bakken
- Rundsfilet in fijne strippen snijden en overnacht marinieren in de italian dressing en soyasaus
- Ajuinen in ringen snijden en groene pepers ontpitten en in strippen snijden
- In een pan de olie verwarmen en eerst ajuin stoven (1 à 2 minuten), daarna groene peper strippen toevoegen en nog eens 1 à 2 minuten stoven (daarna uit pan halen)
- Rundstrippen in één of twee keer gedurende enkele minuten bakken
- Vlak voor opdienen alles goed laten draineren bij mekaar voegen en 1 à 2 minuten opwarmen

### **Kippenfajitas : nodig (voor 16 p):**

- 1.5 kg kippenfilet
- 400 mL tomatensaus\*
- 8 kl maïszetmeel
- 2 kl kippenbouillonpoeder\*
- 4 kleine courgetten
- 12 lenteajuinen (groene ajuin)
- 4 tomaten in strips gesneden\*
- gesnipperde piment pepers\*
- olie om te bakken
- Kippenfilet in fijne strippen snijden
- Tomatensaus mengen met maïszetmeel, bouillonpoeder en gesnipperde piment pepers
- Courgette en lenteajuin in strips snijden
- Courgette in olie aanbakken gedurende een kleine minuut, ajuin toevoegen en nog een minuut of twee bakken (daarna uit de pan halen)
- Kippenstrippen in één of twee keer gedurende enkele minuten bakken
- Saus koken en laten indikken
- Alles samenbrengen in de pan (nu ook de tomatenstrippen), saus toevoegen en nog 1 à 2 minuten opwarmen

### **verder nog nodig (voor 16 p):**

- 32 tortillas (15 cm diameter)\*
- 500 mL zure room\*
- 500 g gemalen cheddar kaas\*
- tortillas per 6 in zilverpapier wikkelen en gedurende 10 minuten in oven op 180 °C opwarmen
- zure room en gemalen cheddar kaas apart opdienen

## **Dessert** – groep 3 (Etienne, Lieven, Mark, Paul, Raymond)

### **Crema de Mango** (*Mangocrème*)



#### **Nodig (voor 18 p)**

- 8 rijpe mangos
  - 3 sinaasappels
  - 50 mL citroensap
  - 750 mL slagroom\*
  - 200 g gemalen pecannoten
  - suiker
  - frambozen en citroenmelisse
- mangos pellen en ontpitten
  - sinaasappels a vif snijden
  - mangos in een blender pureren en eventueel wat bijzoeten met suiker
  - stukjes sinaasappel, citroensap eronder mengen
  - Slagroom opkloppen en onder mangomousse spatelen
  - besprenkelen met gemalen pecannoten
  - versieren met beetje frambozen en citroenmelisse

### **Torte de tortillas** (*Zoete pannenkoekenchocoladetaart*)



#### **Nodig (voor 18 p)**

- 20 pannenkoeken
  - 700 g zwarte chocolade
  - 700 g melkchocolade
  - 1 L & 250 mL zure room\*
  - 3 el poedersuiker
  - aardbeien
- Chocolade smelten in een pan en 1 L zure room eronder mengen en laten afkoelen
  - Taart maken met afwisselend een pannenkoek en een laag chocolademengsel (tot 10 lagen)
  - 250 mL zure room met poedersuiker opkloppen
  - Taart aftoppen met gesuikerde zure room een een halve aardbei
  - Enkele uren laten koelen (of even in de diepvries).
  - Beide taarten in 12 verdelen