

# Chateau Mariette - groep Jonas -

## "GELAAGD"



### **AMUSE**

Verrassing van "ne chef"



### **VOORGERECHT** - groep Herre -

Gebrande knolselder, gelaagd van oorsprong met crème van blauwe kaas, notencrumble en veldsla



### **HOOFDGERECHT** - groep Jelle -

Lasagne, gelaagd met wijting en schorseneren



### **DESSERT** - groep Lieven -

Bananenloempia, gelaagd met rijke chocoladesaus

# VOORGERECHT:

## Gebrande knolselder met crème van blauwe kaas, notencrumble en veldsla

### Ingrediënten:

1 knolselder  
4 eetlepels panko  
2 eetlepels noten  
2 eetlepels blauwe kaas  
1 eetlepel mosterd  
2 eetlepels witte wijnazijn  
2 eetlepels water  
1 ei  
3 dl  
arachideolie

1 handvol veldsla

[FILM](#)

Tijm laurier rozemarijn

groentebouillon

(optioneel: dresseer bloemmekes)



### Smakelijk!

- Kook de knolselder in zijn geheel gaar (tijm, laurier, rozemarijn)
- Mix de panko met de noten tot een crumble
- Doe de kaas, de mosterd, de azijn, het water, het ei en de olie in de blender en mix tot een gladde crème
- Snijd de knolselder in rechthoeken van 10 op 4 cm
- Brand de stukken knolselder met een bunsenbrander
- Beleg de stukken knolselder met de veldsla, de notencrumble en de crème van blauwe kaas.

# HOOFDGERECHT:

## Lasagne met wijting en schorseneren

### Ingrediënten

- 400 g wijtingfilets (diepvries)
- 20 rauwe, ongepelde zeewatergarnalen 'scampi' (diepvries)
- 400 g schorseneren (versmarkt) (of diepvries)
- 200 g broccoli (diepvries)
- 2 tomaten
- 2 teentjes knoflook
- 500 g mascarpone
- 100 g cheddar (blok) **(mag meer)**
- 140 g pesto Calabrese Rosso (versmarkt)
- 250 g lasagnevellen
- 700 g passata (gezeefde tomaten)
- **pikante olie**
- 1 dl droge witte wijn **(mag meer)**
- 2 eetl. olijfolie
- 2 eetl. azijn
- 1 mespunt cayennepeper
- peper en zout, viskruiden



### Voorbereiding

- Laat de wijting en de scampi's oppervlakkig ontdooien. Dep droog en kruid met peper en zout.
- Snij de tomaten in dunne plakjes en halveer ze.
- Snipper de knoflookteentjes fijn.
- Rasp de cheddar.
- Meng de tomatenpassata met de rode pesto en kruid met peper en zout.
- Roer de mascarpone los met de witte wijn. Voeg het fijngesnipperde knoflook toe. Kruid met de cayennepeper, peper en zout.
- Vul een kom met water en voeg de azijn toe. Schil verse schorseneren met een dunschiller (gebruik daarvoor keukenhandschoenen). Snij in stukken en leg in het water (zo behouden ze hun witte kleur). **OPBAKKEN VOOR SMAAK**
- Verwarm de oven voor op 200 °C.

### Bereiding

- Vet een ovenschaal in met de olijfolie.
- Verdeel eerst de helft van de (diepgevroren) schorseneren over de ovenschaal en bedek dan met een laagje lasagnevellen. Leg er de visfilets op en bedek met de helft van het tomaten-pestomengsel.
- Leg er daarna opnieuw een laagje lasagnevellen op en bedek met de rest van de schorseneren en de helft van de mascarpone. Bedek weer met lasagnevellen en verdeel er de diepgevroren broccoliroosjes en de scampi's over. Schep er de rest van het tomatenmengsel over en bedek met een laagje lasagnevellen.
- Werk af met de rest van de mascarpone en bestrooi met de cheddar. Versier met de halve tomatenschijfjes. Kruid met peper en zout.
- Bak 55 min. à 1 u. in de voorverwarmde oven.

### Afwerking

Verdeel de lasagne over de borden en geef er een stukje ciabatta of stokbrood bij. Ook lekker met een groene salade.

# DESSERT:

## Bananenloempia met chocoladesaus

### Ingrediënten

#### de chocoladesaus:

- 100 g pure chocolade
- 2 dl room
- 1 klontje boter
- 1 scheut calvados

#### de loempia's:

- 4 bananen
- 4 eetlepels vanillesuiker
- 12 vellen loempiadeeg (medium)
- 1 ei
- 1 scheutje water

#### afwerking:

- vanille-ijs (optie)



### Bereiding

#### de chocoladesaus:

- Chocolade smelten, room toevoegen, calvados toevoegen. Net voor serveren klontje koude boter.

#### de loempia's:

- Strooi de vanillesuiker in een schaaltje. Doe enkel de dooier van het ei in een tweede schaaltje en schenk er een klein scheutje water bij. Roer de dooier los met een vork. Schil de bananen en snij ze elk in drie gelijke stukken. Leg een loempiavel in ruitvorm op je werkblad (met een punt naar je toe). Strijk de randen van het deeg in met wat losgeklopt eigeel. Dat is de lijm die de loempia bij elkaar houdt. Wentel een stuk banaan door de vanillesuiker en leg het in het midden van het loempiavel. Plooi de onderste tip van het loempiavel over de banaan. Vouw vervolgens de beide zijkanten over het fruit. Rol het pakketje dicht en druk de uiteinden even aan. Smeer indien nodig nog wat eigeel op het uiteinde van de lap deeg, zodat de loempia goed dichtkleeft.

*Tip:* Hulp nodig bij het [vouwen van je loempia's](#)? Jeroen legt met plezier de techniek nog eens voor je uit. Let op: in dit filmpje gebruikt Jeroen twee vellen per (groente)loempia, maar bij de bananenloempia's heb je genoeg met eentje.

#### afwerking:

- Verhit de frituurolie op 180°C. Gebruik bij voorkeur arachideolie.
- Bak de loempia's in de hete olie tot ze goudbruin zijn. Let op: het gaat snel, dus blijf in de buurt van het toestel. Serveer de loempia's met een lepel warme chocoladesaus en een bolletje vanille-ijs erbij.