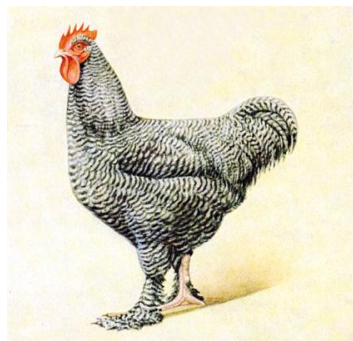


27/02/13
27/02/13

Mechelse koekoek



Amuse:

Fris haringhapje met appel

Voorgerecht / soep:

Uiensoep met port en bladerdeegdeksel

Hoofdgerecht:

Mechelse koekoek met Gouden Carolus Classic

Dessert:

Kokoscrème met aardbei en blauwe bessen

Amuse: Fris haringhapje met appel

Groep Kamiel

Nodig (16 pers):

- 4 zure haringen
 - Verse dille
 - 2 appels (rode schil)
 - Kaviaar of zwarte lompviseieren
-
- Laat de haring uitlekken en snijd in blokjes. Hak de dille fijn en rol er de haringblokjes door.
 - Snijd de appel ongeschild in 4 stukken. Haal het klokhuis eruit en snijd de kwartjes in dunne schijfjes.
 - Verdeel de haring en appelschijfjes over potjes. Schep er wat zure room over. Werk af met een toefje kaviaar of lompviseieren en een takje dille.



Soep: Uiensoep met port en bladerdeegdeksel

Groep Kamiel

Nodig (16 pers):

- 2 kg uien
 - 2 el margarine
 - Tijm
 - 4 l kippenbouillon
 - Pezo
 - 2 glaasjes witte port
 - Geraspte kaas
- Bladerdeeg
 - 1 eierdooier
 - maanzaadjes

Snijd de uien in ringen en stoof ze glazig in margarine. Doe de tijm erbij. Voeg de bouillon toe en laat zo een 25 minuten op een zacht vuurtje sudderen. Breng op smaak met peper, zout en porto.

Laat de soep afkoelen. Doe je dit niet, dan stort het bladerdeegdeksel in door de warmte.

Doe de koud geworden soep in kommetjes en strooi er wat kaas over.

Snijd uit het bladerdeeg cirkels die een paar centimeter groter zijn dan de diameter van de kommetjes. Strijk de rand van de onderkant in met eigeel. Leg het bladerdeeg over de soep en druk de randen goed vast. Strijk nu ook de bovenzijde in met wat eigeel en strooi er eventueel wat maanzaadjes over.

Zet de kommetjes in een hete oven (200°C) tot het deeg opgeblazen en goudgeel is. De soep is op dat moment ook weer opgewarmd.

Hoofdgerecht: Mechelse koekoek met Gouden Carolus Classic

Groep Dirk

Nodig (16 pers):

- 16 koekoekfilets
- 500 g boter
- 48 aardappelen
- 32 witte asperges
- 32 groene asperges
- 1 kg spinazie
- 16 eitjes
- 1 busse platte peterselie
- 6 dl bruine fond
- 6 dl Gouden Carolus Classic
- Pezo
- nootmuskaat

Mechelse koekoek is heerlijk mals, bijzonder lekker in tal van gerechten en ideaal te combineren met een fris glaasje Gouden Carolus.

Bereidingswijze:

Schil de asperges en de aardappels en was de spinazie. Kook de groentjes af in gezouten water.

Kook de eitjes hard, plet ze en vermeng ze met gesmolten boter. Nog even afkruiden met peper, zout en nootmuskaat en voeg er de gehakte peterselie aan toe.

Smelt de boter, kruid de Mechelse Koekoek en bak de koekoekfilet aan alle kanten bruin aan. Laat verder 15 minuten op 160°C garen in een oven.

Kook de Gouden Carolus Classic voor 2/3 in. Voeg er de fond aan toe en laat daarna tot de helft inkoken. Werk af met een klontje boter.

Snijd de koekoekfilet in mooie stukken. Schik de asperges, eitjes op Vlaamse wijze, spinazie en aardappeltjes mooi op het bord. Overgiet deels de Mechelse Koekoek met de Gouden Carolus saus. Serveer met een frisse Gouden Carolus Tripel of Classic.

Dessert: Kokoscrème met aardbei en blauwe bessen

Groep Etienne

Dit recept komt uit "verrassend veggie" van Philippe Van den Bulck en is oorspronkelijk met rabarber ipv blauwe bessen.

Nodig (16 pers):

- 1,6 dl goed gekoelde volle yoghurt (de dikste die je vindt) Griekse of uit Turkse winkel
- 4 blik kokosmelk (koud)
- 1200 g aardbeien
- 1 kg blauwe bessen
- 500 g rietsuiker
- 16 g agar-agar
- 4 el suiker
- Enkele anijszaadjes
- Enkele lepels geraspte kokos

1. Verwijder de kroontjes van de aardbeien en spoel ze voorzichtig in koud water. Laat goed uitlekken en snijd ze in 4.
2. Was de bessen
3. Doe de aardbeien en de bessen in een kookpan en bestrooi met de rietsuiker. Laat dit 20 min. trekken en zet de pan vervolgens op het vuur.
4. Breng zachtjes aan de kook en laat een 20-tal minuten zachtjes sudderen. Meng de 4 el suiker met de agar-agar en strooi al roerend over het fruit. Laat nog 1 minuut pruttelen, giet over in een kom en laat volledig afkoelen.
5. Maak de blik kokosmelk open en schep het vaste romige gedeelte eruit. Meng dit met de yoghurt en bewaar het kokosvocht voor een andere bereiding (mengen met alcohol tot een cocktail?)
6. Klop de yoghurt en de kokosroom stevig op met een garde
7. Verdeel wat fruit over de glazen en lepel er wat kokoscrème over. Herhaal dit tot alles is opgewerkt in mooie laagjes.
8. Bestrooi het geheel met geraspte kokos en anijszaadjes en dien op.