



Uit

“Sergio Simple Food en 100 toprecepten feest”

25 januari 2017

Aperitief + Amuse:

L' apéro des héros

Voorgerecht:

"puntpaprika voor het personeel" door souschef Filip Claeys

Hoofdgerecht:

Kip met sinaasappelsaus met gekneusde aardappelen uit de oven

Dessert:

Café glacé



Alle elementen
op een lepel doet.

Aperitief + amuse: groep Eddy

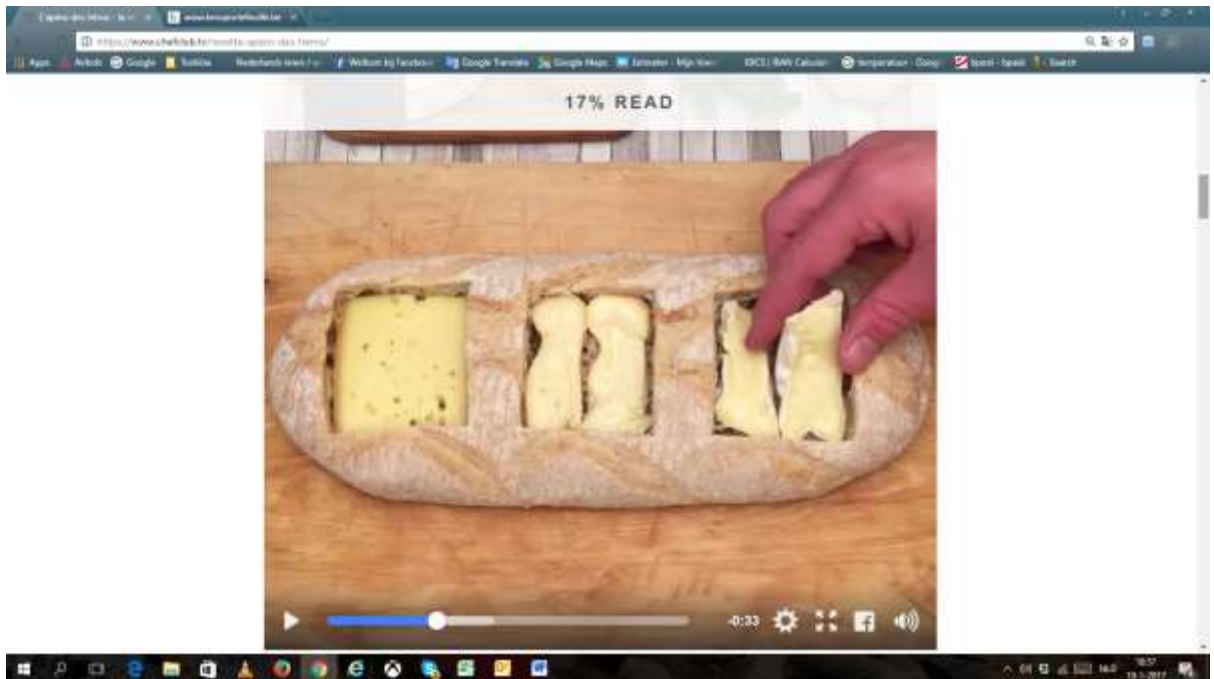
Amuse: L'apéro des héros

Nodig (16 pers):

- 1 houthakkersbrood
- camembert
- reblochon
- raclette
- gegrilde ui
- rozemarijn
- gebakken spekjes
- olijfolie
- knoflook
- peterselie
- parmesan

Vorbereiding

- zie filmpje <https://www.chefclub.tv/recette-apero-des-heros/>
- in de oven op 200°C gedurende 30 min
-



Voorgerecht: Puntpaprika's voor het personeel

Groep Kurt

Nodig (16 pers):

- 8 grote puntpaprika's doormidden gesneden en zonder zaadlijsten en steel
- Olijfolie
- Zwarte peper
- Zeezout
- 4 gesnipperde uien
- Geperste knoflook
- 2 kg gehakt half-om-half
- ½ bussel gehakte koriander
- 2 chilipepers fijngesneden
- 4 theelepels kardemonpoeder
- 4 theelepels kaneelpoeder
- 6 theelepels korianderzaad
- 600 g oesterzwammen
- 500 g basmati rijst, gekookt
- 8 gepelde tomaten in brunoise
- ½ bussel gehakte bladpeterselie
- 200 g fetakaas
- 4 eetlepels Griekse yoghurt
- Ras-el-hanout
- Voor auberginecrème
- 6 aubergines, gewassen en doormidden gesneden
- 4 theelepels ras el hanout
- Zwarte peper
- Zeezout
- Geperste knoflook
- Olijfolie
- 8 eetlepels Griekse yoghurt



Doen

- Verwarm de oven voor op 180°C om eerst de auberginecrème te maken. Kruid de aubergine met ras el hanout, peper, zout, look en olijfolie. Rooster ze in de oven tot er een korstje ontstaat, wikkel in aluminiumfolie en pof verder. Haal het vruchtvlees uit de schil en mix de massa glad met de yoghurt en de olijfolie. Breng op smaak
- Besprenkel de paprika's met olijfolie en kruid met peper en zout. Zet in een voorverwarmde oven van 180° en laat 5 min garen.
- Zet een pan op met wat olijfolie om de gehaktvulling te maken. Bak de ui en look kort aan en voeg het gehakt en de fijngesneden chilipeper toe. Kruid met peper, zout, kardemon, kaneel en koriander. Bak de oesterzwammen mee.
- Meng de auberginecrème onder het gehakt (hou een beetje opzij voor afwerking), warm licht op en voeg de gekookte rijst toe. Grondig mengen en bij kruiden indien nodig.
- Werk het gehakt af met de tomatenblokjes, bladpeterselie en koriander.
- Vul de paprika's rijkelijk met het gehakt en strooi er blokjes fetakaas over.
- Laat 7 minuten bakken in de oven.
- Werk af met Griekse yoghurt, auberginecrème en ras el hanout.

Hoofdgerecht: Kip met sinaasappelsaus met gekneusde aardappelen uit de oven

Groep Jonas

Nodig (16 pers):

- | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|---|
| - 16 kippenborstfilets | - 6 dl kippenbouillon | 48 kleine aardappelen in de schil en goed schoon geborsteld |
| - 100 g gekonfijte sinaasappelschil | - 8 el hoisinsaus | 300 g boter |
| - 8 el plantaardige olie | - 4 steranijs | 8 tl geraspte sinaasappelschil |
| - 8 wortelen | - 8 el sinaasappelmarmelade | 4 teentjes geraspte knoflook |
| - 8 uien | - Enkele takjes koriander | 8 tl gedroogde peterselie |
| - 600 g knolselder | | |
| - 6 dl sinaasappelsap | | |



- Snij de kippenborstfilets langs de zijkant in de lengte in, zodat u ze kan opvullen
- Snij de gekonfijte sinaasappelschil in dunne reepjes en vul er de kipfilets mee.
- Bind de kipfilets op met keukengaren en kruid met peper en zout
- Bak de kipfilets in olie aan beide kanten goudbruin
- Schil wortelen, uien en knolselder en snij fijn
- Haal de kipfilets uit de pan en voeg de fijngesneden groenten toe.
- Blus de pan met sinaasappelsap, de kippenbouillon en de hoisinsaus. Voeg steranijs toe en laat inkoken. Afkruiden.
- Leg de kipfilets in de saus, dek de pan af en laat 15 minuten zacht stoven.
- Snij elke kipfilet diagonaal in plakjes en schik op borden.
- Lepel er de sinaasappelsaus over en werk af met koriander.

Serveer naar wens met een aardappelbereiding of met kroketjes

Gekneusde aardappelen uit de oven

- Kook de aardappelen in licht gezouten water in ca. 20 minuten gaar. Meng de boter met de sinaasappelrasp, knoflook en peterselie en voeg hier een flinke draai peper aan toe. Laat de smaken even intrekken.
- Verwarm de oven voor op 220 graden. Giet de aardappelen af en laat ze in 5 minuten droog stomen. Leg ze op een licht ingevette bakplaat en gebruik een stamper om de bovenkant van de aardappelen te breken. Zorg dat je ze niet helemaal doorbreekt. Verdeel de boter over de aardappelen en strooi er wat grof zeezout op. Bak ze in de voorverwarmde oven in 20 minuten goudbruin.

Nagerecht: Café Glacé (dixit Sergio: "als je alle elementen samen op een lepel doet, heb je een magnifieke smaaksensatie")

Groep Herre

Nodig (4 pers):

- 5 dl koffie-ijs
- 2 dl koude koffiesabayon
- 50 g koffiegranité
- 100 g amandelkoekjes van Jules Destrooper
- 4 amandelmuffins (kant en klaar)
- 1 theelepel koffiepoeder
- Rasp van 1 limoen
- Koude koffiesabayon
- 1 heel ei
- 5 eierdooiers
- 4 kopjes espresso
- 1 dl water
- 65 g suiker
- 350 g opgeklopte slagroom
- Koffiegranité
- 500 g Fever-Tree limonade
- 150 g suikersiroop
- 100 g Tia Maria
- 30 g Kahlua
- 150 g espresso
-



Doen

- Klop de eieren, de eierdooiers, de koffie en het water samen met de suiker tot een sabayon.
Klop zachtjes koud en spatel de opgeklopte room onder de sabayon
- Meng alles voor de koffiegranité grondig en zet weg in de diepvries. Roer regelmatig met een vork tot je granité verkrijgt
- Doe het koffie-ijs in een kom en verdeel de koffiesabayon en koffiegranité hierover. Verbrokkel de koffiekoekjes en amandelmuffins in de kom.
- Werk af met koffiepoeder en limoenrasp.