



24/04/13
24/04/13



Amuse:

Prosciutto & rocket forks

Voorgerecht:

Apple & walnut risotto with gorgonzola

Hoofdgerecht:

Spring lamb shepherd's pie

Dessert:

Oldfashioned English pudding with fruit and Jersey cream with whisky

Wijnen:

*MontGras Viognier Reserva – Chili
Langhe Nebbiolo (Piemonte) – Italië*

Koffie:

Irish Koffie

Amuse: Prosciutto & rocket forks

Groep Dirk

Forks are great for serving nibbles and canapés on. Spear things that go well together on the prongs of a fork and serve with a dip – it's easy to make and looks fantastic. Don't worry if you haven't got enough forks, borrow some from your neighbours or a friend – it doesn't matter if they don't look the same, your guests will be looking at the food not the cutlery. This combination is nice enough on its own, but amazing with a bit of good balsamic. You'll need 12 forks for this recipe.

Nodig (16 pers):

- 8 sneden prosciutto (gehalveerd)
- handvol rucola
- extra virgin olijfolie
- acetico balsamico

- plooï prosciutto in 2
- schik hierin een toefje rucola sla
- prik het geheel op een vork

Presentatie

- Schik vorken op een bord en sprenkel er achtereenvolgens olijfolie en actico balsamico over



Voorgerecht: Apple & walnut risotto with gorgonzola

Groep Kamiel

This is like a Waldorf salad! The combo of strong cheese with apples and walnuts just works. If you can get hold of quality gorgonzola, please do - the sweetness of the apples really offsets it. I've used marjoram here, but thyme works just as well.

Nodig (16 pers):

- 1.4 L kippenbouillon
- beetje boter
- 4 el olijfolie
- 2 grote ajuinen gesnipperd
- 4 knoflookteentjes, gesnipperd
- 800 g risottorijst
- 4 wijnglazen droge witte wijn
- zeezout
- 100 g boter
- 200 g gerapste parmezaanse kaas
- 350 g gorgonzola kaas, blokjes
- 150 g zachte geitenkaas, blokjes
- 4 appels, kleine blokjes , besprenkeld met citroen
- handvol walnoten
- bosje verse marjolein fijngehakt
- gemalen zwarte peper
- enkele extra appels
- extra parmezaan

Vorbereiding

- breng de bouillon aan de kook
- **BELANGRIJK:** bouillon die je gebruikt moet tijdens het verwerken continue aan de kook blijven. **ALTIJD** bij de risotto blijven tot het klaar is

Risotto stap 1

- verwarm de olijfolie en voeg de gesnipperde ajuin en knoflook toe
- laat zeer zachtjes aanfruitsen op een laag vuur (10-15 min), zonder dat het kleurt !
- als groenten zacht zijn, vuur hoog zetten en de rijst toevoegen

Risotto stap 2

- onder voortdurend roeren de rijst aanstoven en na een minuutje wordt rijst 'translucent'
- hou het vuur heet, maar zorg ervoor dat rijst niet kan verbranden of bruin wordt
- voeg wijn toe onder voortdurend roeren met een houten lepel, en blijf roeren tot de wijn verdampst is

Risotto stap 3

- als wijn verdampst is, eerste pollepel kokende bouillon toevoegen en een beetje zeezout
- al roerend de bouillon laten verdampen
- als bouillon zo goed als verdampst is de volgende pollepel kokende bouillon toevoegen
- het is belangrijk om te blijven roeren. indien nodig vuur een beetje zachter zetten, om te vermijden dat rijst niet te snel kookt aan de buitenkant
- proces duurt ongeveer 15 min. rijst moet gekookt zijn, zacht maar met een lichte stevigheid. rijst begint te kleven een lepel en pan

Risotto stap 4

- haal risotto van het vuur
- meng de boter, parmezaan, gorgonzola, geitenkaas en marjolein eronder
- kruiden met peper en zout naar smaak
- laat een 5-tal minuten onder gesloten deksel rusten
- net voor opdienen, de blokjes appel eronder mengen
- terwijl je wacht walnoten in een pan opwarmen

Presentatie

- Risotto in een kommetje scheppen, garnieren met enkele walnoten en een klein waaiertje van fijngesneden appel



Hoofdgerecht: Spring lamb shepherd's pie

Groep Eddy

The best time to eat spring lamb is in the summer when it's had time to develop a bit of flavour, and this is a fantastic way to eat it!

Nodig (16 pers):

- 1 kg lamsvlees (gemalen)
 - 2 el bloem
 - zee zout
 - gemalen zwarte peper
 - olijfolie
 - 3 rode ajuinen fijn gesnipperd
 - 6 selderstengels, blokjes
 - 3 wortels, blokjes
 - 150 g pancetta in stukjes
 - 6 teentjes look, gesnipperd
 - verse rozemarijnblaadjes
 - 1200 g blokjes pruimtomen
 - 3 kg aardappelen
 - 600 ml melk
 - 750 ml lamsfond
 - boter
 - groene kookbladeren
 - 32 lamskoteletjes
 - paprika
 - origano
-
- Oven voorverwarmen op 180 °C.
 - gemalen lamsvlees mengen met bloem + peper en zout
 - olijfolie in een pan opwarmen en lamsgeslacht aanbruinen
 - ajuin, selder, wortel, pancetta, 1 deel rozemarijn, look en tomaten toevoegen.
 - lamsfond toevoegen en goed mengen zodat niets aan de bodem plakt
 - alles in de oven zetten en daar één uur laten garen
-
- beetje boter in de pan smelten en ander deel rozemarijn aanbakken
-
- aardappelen schillen, koken, pureren
 - meng er melk (of room) en boter + kruiden onder tot ze een smeug uitzicht hebben
 - gebakken rozemarijn eronder mengen
-
- lamsschotel uit de oven halen, aardappelen erover spreiden
 - oven op 200 °C zetten en nog een 20tal minuten laten garen
-
- groene koolbladen even laten garen in gezouten water
-
- lamskoteletjes kruiden met peper, zout, paprika en origano
 - koteletjes rozig bakken (hou ze nadein warm in oven, indien nodig)

Presentatie

- Snij een cilinder (of balkvorm) uit sheppard's pie en leg dit op een gegaard groene koolblad
- leg er kruislings 2 lamskoteletjes naast
- beetje saus toevoegen



Nagerecht: Oldfashioned English pudding with fruit and Jersey cream with whisky

Groep Etienne

You are going to love this pudding - it has a rich, fantastic flavour and the sauce is amazing.

Nodig (16 pers):

- 2.5 kg fruit (appelen, peren, pruimen) / wij kozen ananas, mango, papaya straight from the fresh market at Cameroon)
 - boter
 - 200 g bruine suiker
 - kaneel
 - nootmuskaat
 - gemberpoeder
 - 6 verse laurierblaadjes
 - 3 vanillestokjes
 - 6 dl Jersey cream
 - 2 el poedersuiker
 - scheutje whisky
 - 200 g boter, zacht geroerd
 - 200 g rietsuiker
 - 8 grote eieren
 - 400 g zelfrijzend bakmeel
- Alternatief voor Jersey Cream (= clotted cream)
125 ml slagroom
250 gram mascarpone
Klop de slagroom met een mixer "lobbig".
Voeg geleidelijk de mascarpone toe.
Klop verder stijf.
- verwarm de oven op 180 °C
 - fruit in stukjes snijden
 - smelt in een grote pan, de boter, bruine suiker, specerijen en laurierblaadjes
 - roer het fruit onder de mengsel en aalt een 20-30 min sudderen
 - als fruit gaar is, laurierblaadjes eruit vissen
 - voor beslag boter en suiker tot een zacht mengsel mixen
 - voed één voor één de eieren toe (telkens eerst goed mengen)
 - spatel zelfrijzend bakmeel door mengsel
 - schep fruit met schuimspaan over in een ovenschotel (hou sap bij)
 - giet er het beslag over
 - gedurende een 40-tal minuten in oven bakken (tot geen beslag meer aan mes blijft plakken als je er in prikt)
 - schraap vanillepoeder in de jersey cream
 - klop de room met de vanillezaadjes, poedersuiker tot je zacht pieken kan trekken
 - spatel er een beetje whisky door

Presentatie

- leg nog warme cake op bord, spatel room erover en sprenkel fruitig sap erover
- (genieten met een Irish Coffee)

