



31 januari 2017

Aperitief + Amuse:

Voorgerecht:

"aardappelvelouté met scampi's" uit Weekend 100 topgerecht, feest in de wereldkeuken

Hoofdgerecht:

Lomo Saltado, "traditioneel Peruaans vleesgerecht"

Dessert:

Mousse van Limoncello
Crouching-tiger-hidden-zebra-cake, by Lorraine Pascale



Aperitief + amuse: groep Eddy

Voorgerecht: Aardappelvelouté met scampi

Groep Kurt

Nodig (16 pers):

- 2 kg bloemige aardappelen
- 8 tenen knoflook
- 600 g selderij
- 8 preien
- 16 el boter
- 3,2 l groentebouillon
- 60 cl room
- 8 tl citroensap
- 16 grote gepelde scampi
- 4 snee witbrood
- enkele plukjes dille voor de afwerking

BRON: <http://weekend.knack.be/lifestyle/culinair/recepten/aardappelveloute-met-scampi/recipe-soup-932289.html>



Bereiding

1. Schil de aardappelen, de knoflook en de selderij en snij in julienne. Was wit van prei grondig en snij in plakjes.
2. Verhit boter in een stoofpan en fruit de groenten. Giet er de groentebouillon, de room en het citroensap bij. Kruid met peper en zout. Laat 20 minuten zachtjes koken.
3. Spoel de scampi en dep droog. Kruid met peper en zout. Verhit de rest van de boter in een braadpan en bak de scampi goudbruin in 2 à 3 minuten. Voeg ook het brood toe en bak goudbruin aan beide kanten.
4. Laat het brood uitlekken op keukenpapier en snij in blokjes.
5. Mix de soep smeug en schep in kommetjes. Verdeel er de scampi's en de croutons over. Werk af met plukjes dille.

Hoofdgerecht: Lomo Saltado (variante met bizon haas)

Groep Jonas

Nodig (16 pers):

- | | | |
|--------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| - 2 kg Vastkokende aardappelen | - 6 Knoflook | Peper – zout |
| - 800 g langkorrel rijst | - Koriander | 8 el Sojasaus + 4 el aji amarillo |
| - 8 Rode ui | - 2,4 kg Steaks | 4 el Rode wijnazijn |
| - 8 Gele paprika | - 4 tl komijn | 8 el Olijfolie |
| - 8 Tomaten in parten | - Enkele takjes koriander | Peterselie |
| - 6 Rode chilipeper | | |



BRON: Favoriet gerecht van Mechelse Tim De Winter die al 25 jaar in Peru woont

- Maak dikke frieten en kook de rijst
- Kruid het in reepjes gesneden vlees met peper, zout, komijn
- Bak het vlees in een pan op hoog vuur. Niet alles tegelijk, het vlees moet aanbakken en niet koken. (ong. 2 min per baksel)
- Fruit daarna de uien, tomaten, knoflook, paprika en chilipepers max. 5 minuten, tot ze zacht worden. (crunchy, not muchy ;-)) Doe ze met een schuimschaaf over in een kom. !!! tomaten mogen niet te plat worden
- Doe vlees en groenten terug in de wok en roer alles goed door elkaar. Draai het vuur hoog en voeg de sojasaus, aji amarillo en rode wijnazijn toe. Roerbak dit alles nog 2 minuten.
- Verdeel de rijst over de borden en schep de plakjes vlees, groenten en frieten erop. Sprenkel er eventueel wat overgebleven saus uit de wok overheen en garneer met de koriander.

Tip Aji amarillo is een pittige gele saus die wordt gemaakt van de peper met dezelfde naam, en die in de Peruviaanse keuken veel wordt gebruikt.

Nagerecht: Limoncello mousse

Groep Herre

Nodig (12 pers):

- eieren 12
- citroen 3
- kristalsuiker (fijn) 240 g
- gelatine 12 g
- slagroom 600 ml
- bloedsuiker 6 el
- pistaches 60 g
- paaseitjes (suiker) 24
- limoncello 300 ml



Doen

1. Splits de eieren. Rasp de schil van de citroen en pers 'm vervolgens uit.
2. Klop de eidooiers met de kristalsuiker en de geraspte citroenschil tot een dikke witte massa. Laat de gelatine 5 minuten weken in koud water.
3. Verwarm het citroensap. Knijp de gelatine uit en los 'm op in het warme citroensap. Laat een beetje afkoelen. Klop het citroensap door het eiermengsel.
4. Klop de eiwitten stijf. Klop in een andere kom de room stijf met de bloedsuiker. Meng de limoncello door het ei-citroenmengsel en spatel daarna eerst de slagroom en vervolgens het eiwitschuim door de massa. Verdeel het mengsel over glazen en laat 2 uur koelen.
5. Hak de pistachenootjes fijn. Werk de glaasjes af met pistaches en paaseitjes.

Crouching-tiger-hidden-zebra-cake, by Lorraine Pascale

Groep Herre

Bronnen: <https://www.lorrainepascale.com/crouching-tiger-hidden-zebra-cake/>
<http://inkellskitchen.blogspot.be/search?q=zebra>



I'm in the need for something comforting but with a bit of summer freshness so this chocolate and orange bread fits the requirements perfectly. Baking brings people together it nurtures and nourishes bonds. Therapeutically it does wonders for the soul and really helps me unwind and relax. This is a messy one to make and SO much fun and very easy. It doesn't keep for long so do serve on the day you make it. Big love Lorraine x

Prep time: 25 minutes Time

baking in the oven: 35 minutes

Makes: 12 wedges

23cm springform sandwich tin, large baking sheet, large bowl, medium bowl, zester, wire rack

Equipment:

- 250ml sunflower (or other flavourless) oil, plus extra for greasing
- 250g caster sugar
- 100ml semi-skimmed milk
- 4 medium eggs (at room temperature)
- A few drops of vanilla extract
- 300g self-raising flour
- 1 tsp baking powder
- 25g cocoa powder
- 1 orange
- Preheat the oven to 180 ° C, (fan 160 ° C), 350 ° F, Gas Mark 4. Grease the bottom of the sandwich tin with a little oil, line with baking parchment and oil again. Set aside on a large baking sheet.
- + Put the oil, sugar, milk, eggs and vanilla extract in a large bowl and beat everything together well. It is best not to use an electric whisk as it will introduce too many bubbles, which are not needed for this cake.
- + Pour out 400ml of this mixture (or 400g as it is the same in weight) into a medium bowl.
- + Sift 175g of the self-raising flour into one bowl along with ½ teaspoon of the baking powder. Mix well and set aside. This is your vanilla mix.
- + Sift the remaining 125g of self-raising flour and ½ teaspoon of baking powder into the other bowl along with the cocoa powder. Finely grate the orange zest in, mix everything together well and set aside. This is your chocolate mix.
- + Now, put a tablespoon of the vanilla mix in the middle of the tin. Then, using a clean tablespoon, put a blob of the chocolate mix in the middle of the vanilla one. Keep doing this, alternating between vanilla and chocolate, so you form a type of 'bull's eye' or 'target board' look. Each time you dollop a blob in, the whole mix will spread out on the base. By the time you have used up both of the cake mixes, they should have just reached the edge of the tin.
- + Bake in the oven for 35 minutes.
- + Check the cake is cooked by inserting a skewer into the centre. It should come out clean. If not, then return to the oven for another 5 minutes or so until cooked. Once cooked, remove from the oven and allow to cool for a few minutes in the tin. Then carefully remove from the tins and leave to cool completely on a wire rack (but it is also fine to eat it warm!).