



26/06/13  
26/06/13

# Ladies Night



**Amuse:**

*Fris haringhapje met appel  
Bruschetta met pesce spada*

**Voorgerecht:**

*Goujonettes van pladijs met gribiche en kruidensla*

**Hoofdgerecht:**

*Spring lamb shepherd's pie*

**Dessert:**

*Torta di Fico*

## **Amuse:**

### **Fris haringhapje met appel**

Groep Etienne

#### 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.



## **Bruscetta di pesce spada**

(gevulde zwaardvisrolletjes)

*8 plakken zwaardvis van ong 1 cm dik en ong dezelfde vorm. 3el broodkruim, 8 zwarte olijven, ontpit en fijngehakt, mespunt oregano, 3el peterselie, 4el olijfolie, 600g tomatenpulp, peper, zout  
Leg de plakken zwaardvis op elkaar en snijd ze op zo n manier bij dat ze allemaal dezelfde vorm hebben. Hak de afsnijdsels fijn.*

Maak de vulling. Meng broodkruim, olijven, oregano, peterselie, afsnijdsels, zout en peper. Leg in het midden van elke plak wat vulling, rol ze op en zet ze met een tandenstoker vast. Verhit de olijfolie in een pan en bak de rolletjes op laag vuur ca. 5 minuten: het visvlees moet aan alle kanten gaar zijn. Haal ze uit, de pan en houd ze apart.

Laat de tomaten in dezelfde pan 5 minuten pruttelen. Voeg zout naar smaak toe. leg de rolletjes weer in de pan en laat ze warm worden. Verwijder de tandenstokers en dien ze op.

---

## **Voorgerecht:**

### **Goujonettes van pladijs met gribiche en kruidensla – Groep Dirk**

- 200 gr broodkruim of panko - eiwit - 100 gr gemengde sla en kruidenblaadjes (bijv. veldsla, kropsla, dragon, dille, bieslook, platte peterselie,...)
- 2 pladijzen van 500 gr elk - plantaardig frituurvet

#### **Gribiche saus**

- 10 gr fijngehakte basilicum - 10 gr fijngehakte dragon - 10 gr fijngehakte platte peterselie
  - 1 fijngesnipperde sjalot - 1 hardgekookt eitje - 20 gr ingelegde augurkjes, fijngesneden - 2 dl mayonaise –



- Fileer de pladijs en snij de filets in reepjes.
- Klop het eiwit los en haal de pladijsreepjes erdoor. Paneer daarna de visreepjes in broodkruim of panko en frituur ze goudbruin op 180°C. Laat uitlekken op keukenpapier.
- Gribichesaus: meng alle ingrediënten onder de mayonaise.
- Dien de gefrituurde reepjes op met de gribiche saus en het slaatje. De salade kan je eventueel aanmaken met een klein beetje vinaigrette

## **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)      | - 3 wortels, blokjes          | - 750 ml lamsfond      |
| - 2 el bloem                    | - 150 g pancetta in stukjes   | - boter                |
| - zee zout                      | - 6 teentjes look, gesnipperd | - groene kook bladeren |
| - gemalen zwarte peper          | - verse rozemarijnblaadjes    | - 32 lamskoteletjes    |
| - olijfolie                     | - 1200 g blokjes pruimtomaten | - paprika              |
| - 3 rode ajuinen fijngesnipperd | - 3 kg aardappelen            | - orgeno               |
| - 6 selderstengels, blokjes     | - 600 ml melk                 |                        |
- 
- Oven voorverwarmen op 180 °C.
  - gemalen lamsvlees mengen met bloem + peper en zout
  - olijfolie in een pan opwarmen en lamsgehakt 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 oregano

- 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

### **Dessert: Torta di Fico** (4 personen)

*groep Kamiel*

2 grote, verse vijgen (160 g), vel bladerdeeg. : 4 diepe bakvormpjes 10cm

KARAMEL 275 g fijne suiker, 125 ml water, 40 g gepelde amandelen, geroosterd, 125 ml gezeefd sinaasappelsap 2 eetlepels water, MASCARPONECREME : 125 ml room 200 g mascarpone

Vet vier diepe bakvormpjes van 10 cm doorsnede in. Leg in elk bakvormpje een deegplak, druk goed aan in de benedenranden en snijd af aan de bovenranden. Plaats de vormpjes op een ovenplaat en prik het deeg in met een vork. Bedek met bakpapier en vul met droge bonen of rijst. Bak ze 10 minuten in de oven bij 180-190°C. Verwijder het bakpapier en de bonen. Bak het deeg nog eens 10 minuten of tot het lichtbruin is. Laat afkoelen. Halveer de vijgen en snijd elke helft in drie partjes.

Leg de gebakken taartvormpjes op dessertborden. Vul met mascarpone-crème. Beleg elk taartje met in de karamel gedompelde partjes vijg en werk af met karameldraden. Schenk ten slotte warme sinaasappelsiroop rond de taartjes.



**Karamel** Bedek drie ovenschotels met aluminiumfolie. Doe de suiker en het water in een kleine steelpan. Roer, zonder te laten koken, op een matig vuur tot de suiker oplost. Laat zonder deksel sudderen zonder te roeren, tot het mengsel goudbruin wordt. Neem de pan van het vuur. Dip de partjes vijg in de karamel en leg ze in een ovenschotel om op te stijven. Leg de noten in een andere ovenschotel en schenk er de helft van de resterende karamel over. Laat opstijven. Breek de amandelkaramel in stukken en hak fijn in de keukenmachine. Warm de resterende karamel voorzichtig op. Werk snel: dip een vork in de pan en druppel lange, dunne karameldraden in

de derde ovenschotel. Voeg ten slotte het sinaasappelsap en extra water toe aan de eventuele karamelresten in de pan en laat 5 minuten sudderen tot het mengsel stroperig wordt.

**Mascarponecrème** Klop de room stijf en schep er, in twee porties, de mascarpone en vervolgens de fijngehakte amandelkaramel door.