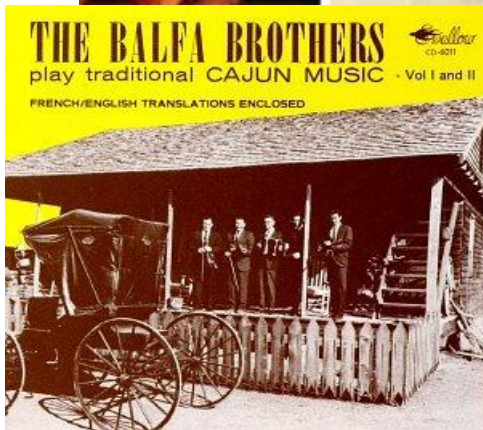


Qlivino

16 februari 2011



The



Balfa Brothers



Rosie Ledet



La Bottine Souriante

Gastchefs: Corne en Chris

Menu

Salade met artisjok en garnalen

Oester à la Boston

Visgumbo uit Louisiana

*Aardappelsalade Lafayette
en kipkluifjes*

Bananen à la Foster

Salade van artisjok en garnalen

10 personen

Ingrediënten:

3 teentjes knoflook
8 thl dijonmosterd
8 el rode wijnazijn
3 dl olijfolie
6 eetl. fijngesneden basilicum of
peterselie
2 rode uien fijngesnipperd
800 gr gepelde gekookte garnalen
10 artisjokbodems uit blik
1 krop ijsbergsla
1 krop lollo rosso



Vorbereiding:

Snipper de knoflook . Plet de snippers met 3-4 thl. Zout tot moes met de zijkant van een zwaar mes.

Roer de knoflook door de mosterd, klop vervolgens de azijn en als laatste de olijfolie erdoor; klop alles tot een flinke romige dressing. Breng op smaak met peper en zout.

Roer eerst de peterselie en dan de ui door de dressing. Laat dit 30 minuten op kamertemperatuur staan voordat je de garnalen erdoor doet.

Zet het vervolgens in de koelkast.

Bereiding:

Laat de artisjokharten uitlekken en halveer ze. Snijd de ijsbergsla in reepjes. Pluk de lollo rosso en was beide slasoorten apart. Laat goed uitlekken.

Maak op elk bordje een garnerbedje van de slasoorten en verdeel er de artisjokbodems over 2 ½ p.p.

Schep vlak voor het serveren de garnalen met dressing erop. Schep de resterende dressing over de garnalen

Wijntip:
Glasje Pinot Grigio 2008



Oesters à la Boston

10 personen

Ingrediënten:

1 dozijn oesters
3-4 toastjes
Slablaadjes
Enkele basilicumblaadjes
Peper, zout
boter

Vorbereiding:

Haal 1 dozijn (platte) oesters voorzichtig uit hun schelpen en dep ze droog. Maak de diepe schelpen goed schoon.



Bereiding:

Leg in de lege schelp een greepje in boter gebakken toastkruim, maal er witte peper over en leg er de oester op.

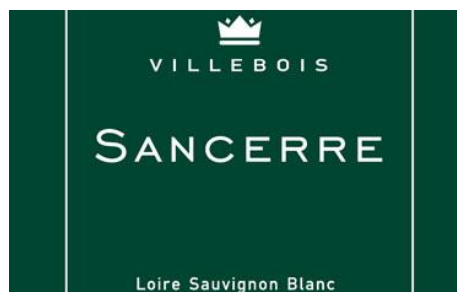
Bestrooi ze met wat geraspte kaas en fijngemalen toast en leg er een vlokje boter op.

Gratineer de oesters 6-7 minuten.

Als de oesters uit de oven komt elk apart gratineren met sla en basilicum

Wijntip:

Glaasje Villebois Sancerre 2009



Visgumbo uit Louisiana



Ingrediënten:

10 personen

1 kg mosselen
1 kg garnalen
6-8 gekookte krabpoten
500 gr zeevruchten
3 dl olijfolie
200 gr bloem
2 paprika (rood, geel) (fijn gesneden)
2 grote uien gesnipperd
5 stengels bleekselderij (in ringetjes)
6-8 teentjes knoflook (fijngesneden)
150 gr pittige worst
10 lente uitjes
2-3 Spaanse pepertjes (fijngesneden)
4 takjes fijngehakte peterselie
(zonder steeltjes) steeltjes bewaren
Tabasco, peper, zout
600 gr gekookte rijst

Voorbereiding:

Spoel de mosselen grondig af in schoon water. Schraap pokken eraf en verwijder gebroken exemplaren.

Breng ½ liter water aan de kook, voeg de mosselen toe en kook deze 3 minuten. Als de mosselen opengaan haal je deze eruit met een tang en leg ze op een zeef boven een kom. Haal de mosselen uit de schelpen en gooi de schelpen weg. Doe het opgevangen vocht in een pan en vul met water aan tot 3 liter.

Pel de garnalen en doe de koppen en schalen in een pan

Voeg de krabpoten toe en breng alles met 3-4 thl zout aan de kook. Schuim de bouillon geregeld af waarna de peterseliestelen erbij mogen en laat alles 15 minuten zacht koken. Laat licht afkoelen en de bouillon door een zeef gieten. Gooi de vaste delen (behalve de krabpoten) weg.

Vul weer aan tot 3 liter.

Bereiding:

Maak een roux van olie met bloem. Roer continue met garde of pollepel tot de roux goudbruin verkleurd. (Let op de hoeveelheid bloem; zorg dat de roux niet te gebonden wordt.)

Voeg de paprika, bleekselderij en knoflook aan de roux toe en als laatste enkele stukken pittige worst.

Roer beetje bij beetje de bouillon bij de roux tot deze helemaal is opgenomen.

Als laatste doe je er de garnalen, de mosselen en de zeevruchten bij.

Breng op smaak met peper, zout en tabasco. Laat nog even natrekken.

Kook ondertussen de rijst gaar en strooi er als laatste de fijngesneden Spaanse pepertjes bij. Bedek de bodem van het bord met de rijst en schep de visgumbo in een bord en strooi af met peterselie.

Aardappelsalade Lafayette

10 personen

Ingrediënten:

10 vastkokende aardappelen
1 groene paprika (in blokjes)
2-3 zure augurken (in stukjes gesneden)
5-6 lenteuitjes (fijngesneden)
6 hardgekookte eieren
4-5 dl mayonaise
2-3 el dijonmosterd
2 cayennepepers
Zout, peper tabasco



Vorbereiding:

Spoel de aardappelen af en kook ze met schil in water (zout toevoegen). Giets de aardappelen af als ze gaar zijn. Schil ze en snijd ze in grove blokjes als ze beet te pakken zijn (afkoelen in koud water. Kook de eieren hard.

Meng de blokjes aardappel in een kom met de paprika, augurk, lente-ui en stukjes grof gesneden ei.

Roer in een kommetje de mayonaise en de mosterd door elkaar en breng dit op smaak met zout, peper en tabasco

Bereiding:

Roer de dressing voorzichtig door de salade en strooi er wat cayennepeper over.

Wijntip:

Malbec Shiraz 2008



Bananen á la Foster

10 personen

Ingrediënten:

150 gr lichtbruine suiker
2 thl kaneel
2 thl nootmuskaat
100 gr boter
10 eetl. bananenlikeur
10 eetl. donkere rum
10 eetl. whisky
10 bananen
5 geschilde goudreinettes
20 bolletjes vanille-ijs
250 ml slagroom
4 eetl. suiker



Vorbereiding:

Meng de suiker, kaneel en nootmuskaat. Smelt de boter in een grote koekenpan en voeg het suikermengsel toe.

Schil de appel en snijd deze in niet al te kleine blokjes

Pel de bananen en snijd deze in de lengte doormidden (probeer ze heel te houden)

Klop de slagroom met wat suiker tot een stijve massa

Bereiding:

Schenk de likeur en de rum erbij en laat het geheel al roerend tot een siroop koken.

Leg de in de lengte gehalveerde bananen in de pan en verwarm ze door en door.

Sprenkel er ruim whisky over en flambeer het geheel. Houd de pan van je af als je dit doet.

Zodra de vlammen doven leg je twee stukken banaan en een lepel gebakken appel op elk bord.

Schep er twee bolletjes ijsnaast en schenk de resterende saus over de banaan en de appel

Garneer met een toefje slagroom.

Snel serveren!!

-smakelijk-