

Parochiefeesten 30 mei 2010.

KWB kookploeg - restaurantdag

Hoofdgerecht

Varkenshaasje met dragon en champignonsaus. (Menu A en C)

Nodig voor 46 personen

7.2 Kg (46 x 150 gr)varkens haas, vleesmarinade.

Voor de saus: 8 pakjes lenteuitjes, 3 kg champignons, 120 kerstomaatjes, 12dl kalfsfond, 1.2 kg verse kruidenkaas, 36 takjes dragon, (1 liter room) zwarte peper en zout.

Vorbereiding

Snij de champignons en uitjes in schijfjes. Snij de kerstomaatjes middendoor. Snipper de dragonblaadjes fijn. Strijk het varkenshaasje in met de vleesmarinade en zet het twee uur in de ijskast.

Bereiding

Bak de varkenshaasje in de pan mooi bruin. Leg ze vervolgens in een ovenschaal en zet deze 20 minuten in een voorverwarmde oven op 80°C. Stoof de champignons met een weinig citroen in een pot. Voeg de uitjes, de kerstomaatjes en de kalfsfond toe. Breng aan de kook en kruid met peper en zout. Voeg er vervolgens de dragon en de kruidenkaas bij en laat dit opwarmen. Je kan er eventueel nog wat room bij doen.

Kabeljauw medaillon in bladerdeeg. (Menu B en D)

Nodig voor 42 personen

6.5 kg Kabeljauwfilets (42 x 150 gr), 84 plakjes bladerdeeg (diepvries), peper en zout, 20 eetlepels olie, 2 kg spinazie, 1 kg roombrie, 10 eierdooiers, 10 sjalotjes, 5 eetlepels arachideolie, 10 theelepels kerriepoeder, 20 eetlepels visbouillon, 2 ½ l slagroom, 750gr koude boter, 10 eetlepel gehakte bieslook.

Bereiding

Snij de kabeljauw in 4 mooie stukken. Bestrooi ze met peper en zout en bak ze aan beide zijden 2 minuten in de arachideolie. Haal de vis uit de pan en zet opzij. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien. Verwarm de oven op 200°C. Was de spinazie en roerbak deze in het resterende bakvet. (laat diepvriesspinazie ontdooien en goed uitlekken). Leg de vismedaillons op de plakjes bladerdeeg. Verdeel de spinazie erover. Snij de brie in dunne plakjes en leg deze op de spinazie. Bestrijk de randen van het bladerdeeg met losgeklopt eigeel leg hierop een tweede vel bladerdeeg en kleef goed dicht. Bak de medaillons in het midden van de oven gedurende 10 a 15 minuten goudbruin. Pel het sjalotje en snipper dit fijn. Fruit het in olie en strooi er de kerriepoeder over. Voeg de visbouillon en de room toe en laat iets inkoken tot er een saus ontstaat. Neem de pan van het vuur en klop er de in

klontjes verdeelde koude boter door. Roer de bieslook door de saus. Verdeel de saus over de borden en leg hierop een mooi bruinebakken vismedaillon.