

Parochiefeesten 30 mei 2010.

KWB kookploeg - restaurantdag

Voorgerecht

Sla van kip Balsamico en Walnoten (Menu A en B)

Nodig voor 21 Personen

21 Kipfilets, 2 kroppen sla + 1 rode sla, 2 liter kippen bouillon (of kippen blokjes), 5 sneden licht gerookt spek, 1 doosje gebroken walnoten, 1 doosje pijnboom pitten, notenolie, balsamico azijn.

Bereiding

Kook de kipfilets ongeveer 12 minuten in de bouillon. Snij het spek in reepjes en laat krokant bakken, neem het spek uit de pan. Snij de sla in fijne reepjes en schik op de borden. Verdeel het knapperige spek over de sla. Bestrooi met fijn geplette walnoot en pijnboom pitten. Snij de kipfilet in fijne plakjes en leg in waaiervorm over de sla. Overgiet de sla met lauwe vinaigrette van notenolie en balsamico azijn.

Scampi met tomatencurrysaus + lookbroodje, Rucola en Witloof (Menu C en D)

Nodig voor 67 personen

402 (6pp) jumboscampi, 34 eetlepels tomatenpuree, 34 eetlepels olijfolie, 2.5 l droge witte wijn, 2.5 l lichte room, 17 teentjes knoflook, 17 eetlepels curry, Rucola sla, versnipperd Witloof, peper en zout.
Voor het lookbroodje, 8 Stokbrood, 800gr boter, 24 teentjes knoflook.

Bereiding

Verhit de olijfolie in de pan en bak de scampi, waaruit eerst het darmkanaal is verwijderd, aan beide zijden 2 minuten. Snipper er de look over en kruid met peper en zout. Schep de scampi uit de pan en hou ze warm. Maak de braadresten los met de witte wijn en voeg de tomatenpuree toe. Laat 2 minuten inkoken op hevig vuur en voeg de curry en de room toe. Laat nog enkele minuten inkoken tot een licht gebonden saus. Leg de scampi nog even in de saus om op te warmen.

Voor het lookbroodje, maak met de boter en de look de lookboter. Besmeer de schijfjes stokbrood met de lookboter en laat kleuren onder de gril.