

Hapje : gebakken inktvisringen met champagne

- Inktvisringen (enkele/persoon – voor 12 pers. +/- 40 st)
- **Look (Jef)**
- **Citroen (4st)**
- **Bladpeterselie (versiering – 1 busseltje)**
- Boter
- **Grof zeezout (Jef)**
- **Cognac (Eddy)**
- **Champagne (aperitief – voor een 12 tal personen)**



Vorbereiding

Doe de citroensap,geperste knoflook,en olijfolie in een kom en laat de inktvisringen minimaal 3 uur marineren (liever 1 nacht).

Bereidingswijze

Doe alle ingredienten voor de dressing in een kom en roer ze tot een dik mengsel. Verhit 1 el. olie in de pan ,voeg de gemarineerde inktvisringen toe en bak ze in een paar minuten gaar. besprenkel de calamares met de dressing .

Voorgerecht : scampi à La Chato M

- Minimum 60 niet gepelde scampi
- Curry & paprikapoeder (Danny)
- **Look (Jef)**
- **Sjalotten (6 st)**
- **Bladpeterselie (versiering – 1 busse)**
- Chilli (Stijn)
- Room – 1 liter
- **Cognac (Eddy)**
- Wit stokbrood (2 st)
- **Witte wijn sec – om te drinken bij het gerecht (3 à 4 flessen)**

BEREIDINGSWIJZE

1. De scampi's even in de boter aanbakken en gedurende 10 min afbakken. Naar eigen keuze flamberen met cognac. Uit de pan nemen en warm houden. Intussen brengen we onder voortdurend roeren de tomatenketchup in de braadpan, alsook het kerriepoeder, peper en zout. Daarna de room toevoegen. Onder voortdurende roeren goed laten inkoken. Fijngehakte peterselie toevoegen. De scampi's op een bord schikken en overgieten met de saus. Opdienen met stokbrood

Hoofdgerecht (Coq au vin – Eddy) (12 tot 18 personen)

- Rode wijn – Languedoc – om te drinken bij het gerecht (3 à 4 flessen)
- 36 sjalotten
- 6 teentjes knoflook
- 300 gr wortelen geschild
- 300 gr selder
- 750 gr kastanjechampignons
- 1 ½ bosje peterselie
- 3 takjes tijm
- 3 kg kip
- Pezo
- 3 tl bloem
- 150 gr geklaarde boter
- 900 ml rode wijn
- 1.5 lt kippenbouillon
- 450 gr spekblokjes
- Bokaal zilveruitjes
- 3 el maïzena
- 3 el port

BEREIDING:

Was de kip, dep droog en deel in 8 stukken. Kruid met zout en peper. Snijd het spek in kleine blokjes, pel de sjalotten, reinig de champignons, pel knoflook en hak fijn.

Verhit de olie in een braadpan en bak het spek glazig. Voeg sjalotten, knoflook en champignons toe en laat deze enkele minuten meebakken. Haal dan alles uit de pan en zet even aan de kant.

Bak de bouten in het hete vet, voeg dan de borststukken erbij. Laat ze aan alle kanten goudbruin bakken en flambeer met de cognac. Giet de rode wijn en de kippenbouillon eroverheen en breng aan de kook. Voeg champignons, spek, knoflook en sjalotten toe. Bind peterselie, tijm en laurier samen en voeg het bosje kruiden erbij. Laat afgedekt ca. 1 uur sudderen op een zacht vuur.

Haal de stukken kip, de groenten en het kruidentuiltje uit de pan. Giet de saus door een zeef en laat ze een beetje inkoken. Klop met een garde de ijskoude boter in kleine klontjes door de saus en breng op smaak. Doe alles terug in de braadpan of in een voorverwarmde schotel en dien de coq au vin op, bestrooid met peterselie.

Nagerecht : vers vanille-ijs met sabayon à la Eddy

- 3 liter vers vanille-ijs (Herre)
 - Aranchello (Eddy)
 - 16 eieren
 - 8 el witte kristalsuiker
 - Zeste van appelsien (2 appelsienen) als versiering
-
- Doe alle ingrediënten in een pan en klop au bain marie of op zeer laag vuur op tot gebonden schuim. Doe een bol ijs in vier glazen en lepel er de sabayon over. Serveer meteen.
 - * De wijn kan worden vervangen door een andere alcoholische drank: bier, champagne enzovoort.

Koffie – Dolce Gusto (Danny)

- Melk voor de koffie
- Suiker zal er wel zijn

Water voor bij de menu : stel voor BRU = zacht bruisend