

Groepsmenu 5 Hollandse stampot 24 personen



Ingrediënten / Boodschappen

- 8 rookworsten a 375 gr + vegetarische variant
- 1600 gr fijngesneden andijvie
- 1 kilo spekblokjes
- 12 kilo kruimige aardappelen
- 6 + 6 uien gesnipperd
- 4 rode paprika
- 6 teentjes knoflook geperst
- 750 gram champignons in plakjes
- 8 el peterselie
- 2,5 kilo zuurkool
- 1 groot blik ananasstukjes of 5 appels
- 250 gr boter
- 300 gram geraspte belegen kaas
- 1 liter warme melk
- 2 liter vanillevla
- 2 liter yoghurt
- zout en peper
- 4 pakjes Honig champignonsoep voor 6 personen
- rode limonadesiroop of Tova dessertsaus (aardbeien)
- blik mandarijnen (garnering) of verse mandarijnen of aardbeien
- mosterd
- 4 liter vegetarische jus (8 zakjes Maggi jus met tuinkruiden)

Kosten 20 personen november 2014 (geen soep gemaakt) € 49,31 = € 2,46

Bereidingswijze

1. Champignonsoep

2. Strooi de inhoud van 3 zakjes in een pan met koud water volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking en breng dit al roerend met een garde aan de kook. Doe het deksel op de pan (niet helemaal afsluiten) en laat de soep onder af en toe roeren nog 10 minuten zachtjes doorkoken. Bak in een koekenpan 500 gr champignons en 4 gesnipperde ui en verdeel deze vervolgens over 20 soepkommen. Doe in de soepkoppen nog 6 el gehakte peterselie. Giet de gloeiend hete soep in de soepkoppen en serveer.

3. Andijviestamppot

4. 4 kilo aardappels in stukken snijden en wassen. Aardappels in weinig water met zout in ca. 20 min. gaarkoken. 750 gr spekblokjes in boter knapperig bakken, maar niet bruin. 3 paprika wassen en in stukjes snijden. Samen met 5 gesnipperde uien glazig bakken. (In magnetron) 1 liter melk met knoflook verwarmen, hoeft niet te koken. Aardappels afgieten en tot puree stampen. Melk en eventueel bakvet erdoor roeren tot smeulige puree ontstaat. Pan op laag vuur zetten. 300 gr geraspte kaas, 1600 gr rauwe andijvie, paprika met ui door puree mengen. Op smaak brengen met zout en peper. Stampot nog 5 min. verwarmen. Rookworsten in drieën delen en laten wellen in heet water. Doe dat ook met de vegetarische worst. Alles warm houden op 100 graden in de oven.

5. Zuurkoolstampot

6. Proef de zuurkool. Spoel hem onder de koude kraan af als je de smaak te zuur vindt. Pas wel op want de vitamine's verdwijnen ook! Schil en was 4 kilo aardappelen en snijd ze in stukken van gelijke grootte. Schenk een laag water van ongeveer 5 cm in een pan. Doe de aardappelen in de pan, leg 2 kilo zuurkool erop en 5 fijngesnipperde uien, breng het water aan de kook en kook alles op een laag vuur in circa 30 minuten gaar. Laat ananasstukjes uitlekken of snijdt 5 geschilde appels in stukjes. Giet de aardappelen en de zuurkool af en stamp ze door elkaar. Roer 200 gr boter erdoor en maak de stampot smeuliger met de warme melk. Voeg de stukjes ananas of stukjes appel toe en roer het geheel nogmaals goed door. Breng de stampot op smaak met zout en peper, warm nog even goed door en serveer deze met de rookworst en spekjes apart. Alles warm houden in de oven.

7. Vlaflip

8. De mandarijnen uit 1 groot blik afgieten en uit laten lekken. Schenk onderin de glazen een héél klein scheutje rode limonadesiroop. Schenk hier bovenop een laagje vanillevla. Let op: de vanillevla mag eigenlijk niet door de siroop heen lopen. Het moet er 'bovenop' komen te drijven. Je kunt dat op de volgende manier proberen: pak een lepel en houd die boven het glas. Schenk de vanillevla over de bolle kant van de lepel in het glas. Het glas is nu voor ongeveer 1/3 vol. Schenk nu een laagje yoghurt op de vanillevla. Zorg er voor dat het glas niet te vol wordt. Leg bovenop het geheel een partje van de mandarijn als versiering.