



MENU

Februari 2016



WIJNEN

1. Fioris Rossa
2. Deetlefs Chenin Blanc

1. Deetlefs Chenin Blanc
2. Fioris Rossa

1. Maru Negroamaro, Salento
2. Due Palme

Vecrima Godello

1. = eerste keus
2.= alternatieve keuze: ook lekker

GERECHTEN Italiaanse delicatessen

ANTI PASTI
Pizzetta con Asparagi verde – Taleggio & Speck

IL PRIMO
Aranci – Mozzarella Bocconcini – Crocchette
Insalata Caprese

IL PRIMO DUE
Ravioli con stinco di vitello

SEDUNDO
Skrei con lenticchie

DOLCE
Pannacotta Cafè – Salsa di caramello –
Crocante di nocciola

Anti Pasti: Pizzetta con Asparagi verde & Speck

Ingrediënten

Deeg voor 12 pizzetta Ø 10 cm:

12	g	verse gist
235	ml	lauw water
400	g	Italiaanse bloem type 00
9	g	fijn zout
25	ml	olijfolie extra vergine

Pizzetta asparagi verde

18	st	asperges (groen)
12-16		plakjes droge Italiaanse ham zeer dun gesneden

1,5		bollen Mozzarella (groot)
200	g	Taleggio peper en zout olijfolie Parmezaanse kaas

Bereiding deeg pizzetta:

- Meng de verse gist met iets lauwwarm water en zet afgedekt met plasticfolie circa 10 minuten weg zodat de gist kan gaan “werken”;
- Meng in een grote kom de bloem met het gistmengsel en het lauwarme water en voeg op het laatst de olijfolie en het zout toe;
- Kneed het deeg op een met bloem bestoven werkplek en kneed het deeg door bij elke beweging aan het deeg te trekken (dus het deeg tegelijkertijd naar achter en naar voor met 2 handen), vorm na elke beweging weer tot een bal en herhaal dit tot er een mooi elastisch deeg ontstaat (circa 10 – 15 minuten); voeg geen extra bloem of water toe want het deeg wordt vanzelf soepel en plakt dan ook niet meer.
- Maak opnieuw een bal van het deeg en bebloem de bovenwijdte zeer licht; leg in een grote kom en dek af met (ingevet) huishoudfolie ; laat rijzen op een warme plaats (rijskast);
- Wanneer het deeg is verdubbeld in grootte: verdeel in 12 bolletjes van gelijk gewicht en rol ze uit tot een pizzetta van 15 cm Ø en laat ze afgedekt met een vochtige doek zo lang mogelijk rusten tot gebruik. Verwarm de Combi stoomoven (patisseriehoek) op 250 °C.;

Bereiding Pizzetta asparagi;

- Blancheer de asperges 2 minuten in kokend gezouten water;
- Haal ze uit het water en koel in ijswater en snijd ze na bekoelen en drogen in schuine stukjes van circa 4 cm lengte;
- Snijd de plakjes droge It. ham op de snijmachine;

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Rol het deeg uit tot ongeveer 10 cm. Ø;
- Bewaar de halve bol mozzarella als die over is in een kom met het vocht en met plasticfolie in de koelkast voor volgende groep. Verspreid 1,5 bol Mozzarella (uitgelekt) in kleine stukjes gesneden of gescheurd over de pizzetta's, samen met de in stukjes gesneden Taleggio en drapeer hierop de stukjes asperge;
- Zet op 2 bladen in de voorverwarmde oven en bak gedurende 5 minuten; leg er dan de intussen in stukken getrokken plakjes ham op en bak nog 2-5 minuten af. Bestrooi met wat geraspte Parmezaanse kaas en wat olijfolie extra vergine en serveer direct uit.

Wijnadvies: Fioris Rosso of Deetlefs Chenin Blanc

Il Primo: Aranci – Mozzarella Bocconcini – Crocchette

Aranci

20	ml	olijfolie
20	g	boter
1		courgette
2		sjalotten
		peper en zout
4	takje	tijm
500	ml	groentebouillon
100	g	Carneroli risottorijst
½	glas	droge witte wijn
4	el	Parmezaanse kaas
12	st	kleine bolletjes buffel- mozzarella (Sligro) instant polenta of fijn maïsmeeel plantaardige olie (frituur)

Bocconcini

200	g	Panko
2		citroenen (schil ervan)
10 - 15	g	oreganoblaadjes gehakt
		Italiaanse bloem
		Peper en zout
2		scharrelei (midden groot)
250	g	Taleggio plantaardige olie (frituur)

Bereiding Aranci:

- Verhit de olijfolie en de helft van de boter zachtjes in een pan met een dikke bodem.
- Verhit de raspte courgette en de fijngesnipperde sjalotjes en voeg wat peper en zoutflakes toe; roer de tijm erdoor.
- Verhit intussen in een andere pan de groentebouillon. (zie voor bereiding hieronder).
- Zodra de sjalotten glazig worden: voeg de rijst toe en verhit hem al roerend 2 minuten; alle korrels moeten met een laagje vet worden bedekt en glanzen, maar de sjalotten en de rijst mogen niet te bruin worden;
- Voeg nu de witte wijn toe en voeg als deze is geabsorbeerd de groentebouillon met een soeplepel per keer toe. Zorg dat de rijst steeds onder blijft staan en blijf roeren!
- Als de rijst helemaal gaar is (na 15-20 minuten) voeg dan de geraspte Parmezaanse kaas toe; maak zo nodig af op smaak met peper en zout.
- Zet het vuur uit en spreid de risotto uit op een met bakpapier bekleed groot bakblik en laat afkoelen.
- Snijd de mozzarella in 12 blokjes.

Bereiding Bocconcini:

- Maak eerst het 'jasje' door het paneermeel (panko) met de citroenschil en de gehakte oreganoblaadjes te mengen;
- Meng bloem (zoveel als nodig is) en zout op een bord en zet eveneens klaar;
- Klop de eieren goed los en snijd de Taleggio in 12 stukken van gelijke grootte;
- Haal de blokjes Taleggio achtereenvolgens door de gezouten bloem – het losgeklopte ei (herhaal door bloem en ei nogmaals) en vervolgens door de panko. Dit kan (thuis) al een paar uur voor het uitserveren / bewaar ze dan in de koelkast;

		Crocchette
2		middelgrote aardappels (bintje)
75	g	geraspte Parmezaanse kaas
1		scharrelei (klein)
		peper en zout
		peterselie
		plantaardige olie (frituur)
		instant polenta of maïsmeel
1		citroenen (12 partjes)
± 50	ml	room
		Insalata Caprese
4	st	rijpe Italiaanse tomaten
½		komkommer
1	bakje	rode zuring
1		sjalotten (klein)
24		Basilicum blaadjes
		peper en zout
60	ml	olijfolie extra vergine
250	g	Mozzarella 250 g

Bereiding Crocchette con patate e parmigiano

- Boen de aardappels schoon en kook ze in de schil gaar;
- Ontdoe ze daarna van de schil na wat afkoelen en rasp ze grof en voeg de geraspte Parmezaanse kaas en het losgeklopte ei toe; breng op smaak met peper en zout en peterselie (fijnggehakt) + circa 50 ml room;
- Vorm van het mengsel 12 gelijke (je kunt het beslag afwegen) enigszins langgerekte “balletjes” – een soort kleine kroketjes – en rol ze door het maïsmeel of de polenta.

Bereiding Insalata Caprese:

- Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn!
- Was de tomaten, snijd ze in kwarten of kleiner en leg ze in een grote schaal;
- Schil de komkommer en snijd op de snijmachine in zeer dunne plakjes; voeg dan toe aan de tomaten;
- Snipper de sjalot en voeg eveneens toe;
- vermeng tomaten, komkommer en sjalot voorzichtig met peper en zout; laat minimaal 15 minuten staan: het zout moet intrekken;
- Voeg de helft van de olijfolie toe (goede kwaliteit); en draai voorzichtig met een lepel enkele keren om;

Voorbereiding voor het uitserveren:

- Aranci: Maak van de afgekoelde rijst minimaal 12 balletjes (ter grootte van ± 4,5 cm) met in het midden een blokje mozzarella; Rol de balletjes door de polenta of het maïsmeel en frituur op 190 °C de balletjes in 2-3 minuten goudbruin en serveer ze heet mogelijk uit; steek er een cocktailprikket in en serveer als een soort lolly.
- Bocconcini: Frituur de bocconcini gedurende 1 minuut in de olie van 190 °C.
- Crocchette: frituur eveneens op 190 °C.
- Insalata Caprese: Meng de mozzarella en basilicumblaadjes met de al klaarstaande salade; bestrooi zo nodig nog met wat peper, zoutflakes, eventueel nog wat olijfolie en verdeel in 12 schaalpjes;

Uitserveren:

Serveer de Aranci, bocconcini, crocchette en insalata Caprese op een zeer licht verwarmd bord (i.v.m. de sla) en decoreer met wat basilicumblaadjes.

Wijnadvies: Deetlefs Chenin Blanc of Fioris Rosso

Tussengerecht: Ravioli con stinco di vitello

Ingrediënten pasta

450	g	bloem 00
3		eieren
2		eidooiers
		zout
1	el	Olijfolie
		water zo nodig

Bereiding schenkels:

25	ml	olijfolie
½		ui
½	st	stengel bleekselderij
½		wortel
2	st	kalfsschenkel (3 cm dik)
½	el	bloem
15	ml	plantaardige olie
250	ml	witte wijn
½	el	tomatenpuree
1	l	kalfsbouillon
½		bouquet garni
2		saffraandraadjes
1,5	el	Parmezaanse kaas
1		ei
½	el	broodkruim

Bereiding pastadeeg:

- Maak een deeg van alle ingrediënten, let op! De bloem eerst zeven.
 - Je kunt het met de hand doen of in de foodprocessor met een deeghaak.
 - Met de hand ca. 10 minuten kneden tot het deeg elastisch en stevig aanvoelt.
 - Met de machine op een lage stand anders wordt het deeg te warm.
- Verdeel het deeg in twee ballen, wikkel in een vochtige doek en laat indien mogelijk een uur rusten.

Bereiding van de schenkels

- Verhit de olie in een braadpan waar de schenkels naast elkaar passen.
- Snij de groenten in een grove brunoise en voeg toe aan de olijfolie, smoor ze 10 minuten en laat ze niet kleuren.
- Zout en peper de schenkels en bestuif ze heel licht met bloem.
- Verhit een sauspan tot hij rookt, giet de olie erbij en bak de schenkels eerst aan de ene kant goudbruin. Keer ze dan om en bak ook de andere kant goudbruin. (zo blijft het merg op zijn plaats)
- Schep de schenkels uit de pan en leg ze op de groenten, draai het vuur onder de sauspan laag en giet de wijn erbij en laat hem een minuut inkoken.
- Schraap daarbij met een spatel over de bodem om het aanbaksel los te halen, neem de pan van het vuur en zet opzij.
- Laat de schenkels met de groenten met het deksel op de pan 4 minuten sudderen. Giet de ingekookte wijn erbij en laat alles inkoken tot er geen vloeistof meer in de pan zit.
- Voeg de tomaten puree toe, kook nog even door en laat hem niet aanbranden.
- Doe de bouillon en de saffraan erbij en breng alles tegen de kook aan.
- Schuim de bouillon af, draai het vuur laag en laat nog 10 minuten sudderen.
- Doe alles over in een snelkookpan voor circa 45 minuten.
- Als het vlees gaar is: Schep de schenkels de bouquet garni en de groenten eruit en zet weg.

- Pluk het vlees van de botten, druk de merg eruit. Gooi de botten weg.
- Doe vlees, merg en achtergehouden groenten in een blender en draai alles tot een grove puree.
- Doe dit mengsel in een schaal, voeg de Parmezaanse kaas, het ei en het broodkruim toe en vermeng alles goed.
- Voeg als de massa nog te vochtig is wat extra broodkruim toe en maak op smaak met peper en zout en zet afgedekt met plasticfolie in de koelkast.

Bereiding Ravioli:

- Rol het deeg uit met een roller tot ca. 1 cm dik;
- Draai hem dan door de pasta machine op de ruimste stand, doe dit enkele malen.
- Schakel naar een dunnere stand en draai tot het vel ca. 1,5 mm dik is.
- Klop het tweede ei los.
- Neem telkens de helft van een deeg lap en bestrijk deze met het losgeklopt ei. Leg hierop klein hoopjes vulling ter grootte van een theelepeltje, steeds twee naast elkaar met ca. 4 cm tussenruimte tot de volgende.
- Vouw de andere helft deeg er over heen met de zijanten gelijk, druk het deeg rondom elk bergje vulling op elkaar.
- Steek uit met een gekarteld vormpje dat ca. 1 cm groter dan de vulling is.
- Druk de deeglapjes rondom goed op elkaar met je duimen, let op dat de lucht eruit is.

Voorbereiding & uitserveren:

- Breng een grote pan met gezouten water aan de kook.
- Saus: Smelt de boter met de rozemarijn en doe er zodra het begint te schuimen de saus erbij.
- Laat de ravioli in het kokende water (2 pannen werkt snel) zakken en kook 3 a 4 minuten, schep met een schuimspaan direct uit het water 5 ravioli's p.p. op warme borden, schenk de saus erover en serveer direct uit.

Wijnadvies: Maru Negromaro of Due Palme

100 g boter
1 takje rozemarijn
de gemaakte saus

Hoofdgerecht: Skrei con lenticchie

Ingrediënten:

		Bereiding linzen
400	g	groene linzen
2		kleine uien of 1 grote wortel
1		stengels bleekselderij
2		prei
1		ongerookte pancetta
100	g	rozemarijn
1	takje	salie
3	takjes	laurierblad
3		groentebouillon
1,2	l	
		Bereiding saus:
1	bosje	peterselie
150	ml	olijfolie extra vergine
		Bereiding skrei:
12	st	skrei filet (100 gram)
		zonnebloemolie
	klontje	boter
		peper en zout

Bereiding linzen (lenticchie):

- Week de linzen een half uur in koud water en giet ze af.
- Snij de groenten brunoise.
- Verhit wat olijfolie in een pan voeg de groenten en de pancetta toe, smoor alles 5 minuten tot de groenten zacht, maar niet gekleurd zijn.
- Doe de linzen met een bouquet garni bij de groente, en laat alles steeds roerend 5 minuten koken.
- De linzen zullen nu aan de bodem gaan kleven. Voeg **GEEN** zout toe , dat maakt de vliesjes hard.
- Voeg nu 1,5 liter bouillon toe zodat de linzen net onder staan. Breng aan de kook , draai het vuur laag en kook gaar in 45 minuten;
- Als de linzen te droog worden: wat bouillon toevoegen;
- Schep de pancetta uit de pan en zet opzij.

Bereiding saus:

- Pureer in een foodprocessor het bosje peterselie met de olijfolie zo snel mogelijk tot een heldergroene saus. Doe in een doseerfles met spuitdop.

Bereiding skrei:

- Zout en peper de vis.
- Verhit wat zonnebloemolie op hoog vuur (eventueel in twee pannen) en leg - als de olie gaat roken - de vis er op de velkant in.
- Druk ze op de bodem, het vel moet knapperig en goudbruin zijn. U zult de vis doorschijnend zien worden.
- Als dat bijna helemaal het geval is keert u ze om, voeg wat boter erbij en bak de vis af.

½ bos peterselie
100 g boter

rozemarijn

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Zet de linzen weer op het vuur, ze moeten de consistentie van risotto hebben, en giet eventueel het vocht af.
- Voeg aan de linzen de fijngesneden peterselie en de boter in blokjes toe en roer door elkaar.
- Als alles te stevig is wat (van de overgehouden) hete bouillon toevoegen.
- Maak op smaak met peper en zout.

Uitserveren:

- Schep de linzen in het midden van de borden, trek met de spuitfles 2 cirkels om de linzen *in één snelle beweging; dus niet te dik*.
- Leg de vis bovenop de linzen.
- Serveer uit.

Wijnadvies: Vecrima Godello

Dolce: Pannacotta Cafè – Salsa di caramello – Croccante di nocciola

Ingrediënten:

Pannacotta cafè

600	ml	sterke koffie
900	ml	room
150	g	(poeder)suiker
21	g	gelatine
30	ml	Amaretto

Salsa di caramello

300	gr	suiker
150	ml	sterke koffie

Bereiding Koffie pannacotta

- Week de gelatineblaadjes in ruim koud water;
- Doe de (afgekoelde) koffie en de room in een kom;
- Verwarm ongeveer de helft van het koffieroommengsel in een pannetje op laag vuur;
- Voeg de suiker toe en roer tot de suiker is opgelost;
- Neem de pan van het vuur;
- Knijp de gelatine licht uit en voeg toe aan het warme mengsel van koffie, room en suiker. Let op de temperatuur moet tussen de 70 en 90 graden zijn.
- Zeef de vloeistof boven de kom met room en koffie om eventuele resten gelatine te verwijderen;
- Roer alles goed door;
- Laat de pannacotta afkoelen tot deze wat lobbij begint te worden;
- Verdeel nu over de gewenste vormpjes of glazen en laat verder opstijven;

Bereiding Karamel:

- Voor een karamel, die niet uitkristalliseert, zet je een sauteuse op het vuur (warmtebron) en laat deze **LEEG** goed opwarmen; (maar mag nog niet roken);
- Sta klaar met de suiker en een lange pollepel (de suiker wordt zeer warm (160-170 °C));
- Giet een klein schepje suiker in de sauteuse en laat dit smelten, roer, en pas dan voeg je weer een klein schepje suiker toe;
 - Laat intussen – dat gebeurt eigenlijk vanzelf – licht kleuren;
- Voeg zo alle suiker toe, die je nodig hebt, beetje bij beetje, en laat zo lang op het vuur staan tot je een heldere, bruine karamel hebt;
- Giet nu de nog lauwwarme espresso erbij; let op voor spatten; (het gaat enorm te keer!!)
- Roeren, laten bekoelen en daarna afgedekt wegzetten tot gebruik;

		Kokosijs
500	ml	kokospuree (Boiron)
100	gr	suiker
4		eidooiers
250	ml	room

		Croccante di nocciola
400	g	suiker
200	g	hazelnoten

Bereiding kokosijs:

- De kokospuree en de room samen aan de kook brengen; en 15 minuten laten trekken;
- De dooiers met de suiker ruban kloppen;
- Een gedeelte van het kokende kokosroommengsel bij de ruban schenken onder voortdurend roeren;
- Nu deze inhoud bij de overgebleven vloeistof gieten en . .
- Terug op het vuur, al roerend met een houten lepel, verwarmen tot 82 °C. Dit heet: porter à la nappe.
- Laten bekoelen (eventueel in een bak ijswater), af en toe roeren, en vervolgens hiervan ijs draaien in de ijsmachine.

Krokantjes:

- Bak de hazelnoten gedurende 5-8 minuten in een voorverwarmde oven van 160 °C. Let op: voor verbranden! Kijk regelmatig. Hak na bekoelen grof in vijzel of keukenmachine.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier;
- Doe de helft van de suiker in een kleine steelpan en zet die op hoog vuur;
- Ga met een vochtig kwastje langs de wanden van de pan om te voorkomen dat de suiker kristalliseert;
- Zodra de suiker begint te roken voeg je beetje bij beetje de rest van de suiker toe;
- Neem de pan van het vuur als alle suiker licht bruin gekleurd is en meng de geroosterde en grof gehakte noten erdoor.
- Giet de karamel direct op het bakpapier en laat zo goed mogelijk uitlopen; Mocht het uitlopen / uitsmeren niet helemaal lukken: zet het bakblik in een oven van 160 °C om vervolgens na opwarmen goed te verdelen / uit te strijken.
- Snijd de nog wat zachte karamel (niet te warm) in langwerpige repen.
- Laat nu helemaal afkoelen.

Uitserveren:

Haal de pannacotta uit de vormpjes, laat wat karamel over de pannacotta lopen en serveer dit samen met het ijs en het krokantje uit.