



MENU

Maart 2019

Thema: Italiaans

WIJNEN

Pinot grigio

Vermentino

Tempus

Ronco nolé

GERECHTEN

AMUSE

Tris di bruschette, con melanzane e menta, con pomodori, con fagioli Borlotti

VOORGERECHT

Calamaro alla griglia con patate e crema di peperoni

TUSSENGERECHT

Lasagne con carciofi

HOOFDGERECHT

Ossobuco di vitello con risotto Milanese

NAGERECHT

Crostata con ricotta e frutti di bosco e gelato all'amaretto

* = voordelig alternatief

AMUSE Tris di bruschette, con melanzane e menta, con pomodori, con fagioli Borlotti

6 Italiaans bollen
olijfolie

2 aubergines
2 tn knoflook
chilipoeder
½ bosje munt
1 citroen
Olijfolie
zout

400 g pomodori-
tomaten
1 teen knoflook
½ bosje basicicum
chilipoeder
olijfolie

250 g Borlottibonen
½ bosje salie
2 rode uien
2 dl rode wijnazijn
1 blikje tonijn à 140 g

peterselie

Bereiding Bruschetta's

Bak de Italiaanse bollen 8 à 10 minuten af op 220 °C in de Rational oven.

Snijd de bollen in plakken van 1 à 1½ cm dikte. Halveer de grote sneden en grill ze aan beide zijden tot ze lichtbruin zijn. Bestrijk ze daarna met wat olijfolie.

Bereiding aubergine

Bak de aubergines in een oven van 190 °C tot ze zacht zijn. Doe dit tegelijkertijd met de paprika van het voorgerecht!

Ontvel ze als ze nog warm zijn en hak het vruchtvlees fijn.

Voeg olie, fijngehakte knoflook, een mespuntje chilipoeder en wat fijngehakte munt toe.

Breng hoog op smaak met olie zout en citroensap.

Bereiding tomaten

Ontvel de tomaten en verwijder het zaad en de zaadlijsten.

Snijd de tomaat in kleine blokjes.

Voeg olie, fijngehakte knoflook, basilicum en wat chilipoeder toe.

Breng op smaak met olie, zout en peper.

Bereiding Borlottibonen

Giet de bonen af en spoel ze met koud water.

Snijd de salie zeer fijn.

Snijd de rode ui in dunne plakjes en laat deze weken in de rode wijnazijn.

Fruit de bonen met de ui langzaam in olijfolie en voeg daarna de tonijn en salie toe.

Laat het geheel goed afkoelen.

Uitserveren

Beleg de bruschetta's met respectievelijk aubergine, tomaten en Borlottibonen.

Strooi over de bruchetta met Borlottibonen wat fijngehakte peterselie.

Leg 3 verschillende bruschetta's op een bord en versier met wat peterselie.

VOORGERECHT Calamaro alla griglia con patate e crema di peperoni

1 kg vastkokende
aardappels
olijfolie
2 tn knoflook
1½ tl paprikapoeder
enkele takjes rozemarijn
zout

4 rode paprika's
3 tn knoflook
2 chilipepers
2 sjalotten
olijfolie
enkele takjes rozemarijn
enkele takjes tijm
2 el tomatenpuree

1 kg pijlinktvisjes
6 el bloem
2 tl currypoeder
2 tl paprikapoeder
zout

1 bakje tuinkers
2 citroenen
arachideolie
zout

Bereiding aardappels

Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Boen de aardappelen onder de kraan schoon. Snijd de aardappelen in parten door ze over de lengte te halveren en de aardappelhelften weer in de lengte door te snijden.

Meng in een kommetje de olijfolie met uitgeperste knoflook, paprikapoeder, zout en rozemarijn.

Giet de olie over de aardappelpartjes en meng dit goed door.

Verdeel de patatas bravas over de bakplaat en bak ze 25 à 30 minuten in de oven tot ze gaar en mooi bruin zijn.

Bereiding paprikacrème

Verwarm de oven voor op 190 °C. Doe dit tegelijkertijd met de aubergine van de amuse!

Halveer de paprika's en verwijder de zaden en zaadlijsten. Leg ze op een ovenschaal. Kneus en pel de knoflook. Leg de tenen bij de paprika.

Snijd de chilipepers grof en leg hem ook in de ovenschaal.

Pel de sjalotten en snijd in ringen. Leg ze tussen de paprika's. Schenk er royaal olijfolie over en leg er enkele takjes rozemarijn en tijm op.

Zet de ovenschaal 25 minuten in de voorverwarmde oven en laat de groenten helemaal gaar worden.

Haal de ovenschaal uit de oven en laat de groenten wat afkoelen.

Haal de pel van de paprika en vis de tijm en rozemarijn tussen de groenten uit.

Doe de paprika en de rest van de geroosterde groenten in de blender met de tomatenpuree. Mix tot puree. Duw de paprikapuree door een zeef.

Bereiding pijlinktvisjes

Maak de inktvisjes schoon, verwijder prut en harde delen. Pel het paarse velletje eraf.

(bekijk eventueel: <https://www.youtube.com/watch?v=rLbhKAhHzd8>)

Snijd het vlees dan in stukken of repen. Bewaar de tentakels.

Meng de bloem met currypoeder, paprikapoeder en wat zout. Haal de inktvis-stukjes door het mengsel.

Voorbereiding uitserveren

Spoel de tuinkers.

Snijd de citroen in partjes

Verwarm een flinke scheut arachideolie in een pan. Bak de stukken inktvis krokant in de olie. Laat uitlekken op keukenpapier en strooi er wat zout over.

Verwarm in een andere pan ook een scheut arachideolie en bak hierin de tentakels.



Uitserveren

Leg wat aardappels op een bord.

Lepel hier de paprikacrème over.

Leg hier de krokante inktvis en tuinkers op.

Leg de tentakels naast de aardappels en geef er een partje citroen bij.

TUSSENGERECHT Lasagne con carciofi

2 uien
2 tn knoflook
400 g courgette
1 preistengels
½ winterwortel
2 kruidnagels
2 takjes peterselie
2 laurierblaadjes
peper
zout
1¼ l water

½ kg pastabloem
4 eieren
½ el olijfolie
½ el water
zout

1 blik artisjokken
1½dl olijfolie
2 uien
3 tenen knoflook
1½ dl witte wijn
2 bossen groene
asperges
2 g agar-agar

Bereiding groentebouillon

Snijd de groenten in grove stukken.

Stoof eerst de ui samen met de knoflook (deze mag gekneusd in de schil erbij) aan een klein beetje olijfolie in een diepe soeppan. Voeg vervolgens ook de courgette, prei en wortel toe. Laat dit alles enkele minuten stoven tot de groenten glazig zijn.

Blus het geheel na enkele minuten af met wat water en voeg vervolgens ook de peper, kruidnagels, peterselie en laurierblaadjes. Voeg de rest van het water toe en breng het geheel tot dicht bij het kookpunt, laat de bouillon nooit koken, dan kook kookt de smaak eruit en wordt hij “blind”.

Laat de bouillon 30 – 45 minuten onafgedekt doorgaren. Schuim eventueel af.

Giet de bouillon door een zeef.

Bereiding pastadeeg

Zeef de bloem. Maak een kuiltje en kneed de eieren er een voor een doorheen.

Voeg olie, water en zout toe. Maak er een homogene, soepele massa van.

Draai het deeg in folie en laat het minimaal een ½ uur rusten in de koelkast.

Maak daarna bladeren van 1 mm dikte (stand 2 pastamachine) en in een formaat passend voor een rechthoekig cakeblik met losse bodem.

Kook ze gedurende 2 minuten in groentebouillon met een beetje olijfolie.

Spoel ze met koud water en laat ze uitlekken op een doek.

Bereiding artisjokkensaus

Verwijder de harde delen uit de artisjokken en snijd in reepjes. Snijd de groene asperges in stukjes van ca. 1 cm, bewaar de asperge kopjes apart. Snijd de uien in ringen.

Fruit de uien en geperste knoflook in de olie. Voeg de artisjokken en de asperges toe en fruit deze mee.

Voeg de witte wijn, 100 ml groentebouillon en de kruiden en agar-agar toe en laat sudderen tot alles gaar is.

Blancheer de aspergekopjes.

1 l melk
60 g boter
60 g bloem
nootmuskaat
peper
zout

boter
panneermeel
200 g geraspte
Parmezaanse kaas

½ bosje basilicum

Bereiding béchamelsaus

Smelt de boter in een steelpan met dikke bodem op laag vuur. Meng er de bloem door en laat op laag vuur 3 min. garen.

Voeg op laag vuur al roerend met een garde de melk in scheuten toe. Voeg de volgende scheut pas toe als de vorige is opgenomen. Laat op laag vuur al roerend 2-3 min. zacht koken. Breng op smaak met peper, nootmuskaat en eventueel zout.

Bereiding lasagne

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Beboter 2 cakeblikken met losse bodem en bestrooi de wanden met paneermeel.

Giet dunne laag bechamelsaus op de bodem van bedek dit met een laag pasta. Leg hierop met een schuimspaan een laag artisjokkensaus zodat deze niet te vochtig is en Parmezaanse kaas, herhaal deze lagen en eindig met bechamelsaus en kaas. Decoreer met aspergekopjes. Zet in de oven en bak gaar in ca. 40 minuten. Draai de blikken halverwege 180 °, zodat de lasagne gelijkmatig warm wordt.

Uitserveren

Scheur de basilicum in kleine reepjes.

Snijd de lasagne in 12 gelijke stukken en zet deze op een bordje.

Decoreer met basilicum.

HOOFDGERECHT Ossobuco di vitello con risotto Milanese

12 kalfsschenkels
360 g gepelde tomaten
3 dl olijfolie
2 * 1 dl witte wijn
¾ l kalfsbouillon
peper
zout
bloem

50 g boter
300 g arboriorijst
1½ dl witte wijn
6 dl kalfsbouillon
1 ui
30 g geraspte
Parmezaanse kaas
1 tl saffraan

½ bos peterselie
1 tenen knoflook
½ citroen

60 g rauwe ham
60 g wortel
60 g ui
60 g bleekselderij
1 citroen

Bereiding ossobuco

Bestrooi de schenkels met wat peper en zout en wentel ze door de bloem.
Verhit in een grote pan de olijfolie en bak de schenkels aan beide zijden mooi bruin. Blus af met de wijn.
Haal de schenkels uit de pan en houd ze warm.
Giet het vet uit de pan en maak het aanbaksel los met witte wijn.
Laat de wijn verdampen en voeg de warme bouillon toe.
Leg de schenkels terug in de pan samen met de gepelde tomaten. Bak ze in ongeveer 120 minuten in een oven van 180 °C.

Bereiding risotto

Bak de rijst in 10 g boter. Voeg 1½ dl witte wijn toe en laat verdampen.
Voeg de l hete bouillon toe en breng al roerende aan de kook. Voeg de saffraan toe.
Laat het geheel op een laag vuur, gedurende 20 minuten koken tot de bouillon verdampt is. Voeg eventueel extra bouillon toe.
Snipper de ui en fruit deze in 40 g boter. Schenk de rest van de wijn erbij en laat inkoken tot de helft. Voeg de resterende boter toe en klop met de garde. Zeef de ontstane saus.
Wanneer de rijst beetgaar is, de saus door de rijst mengen en op smaak brengen met zout en Parmezaanse kaas.
Het moet een smeug geheel worden.

Bereiding gremolata

Hak de peterselie en knoflook ragfijn. Rasp de citroen.
Meng het geheel.

Voorbereiding uitserveren

Snijd de ham, de wortel, de ui en de selderij in dunne reepjes.
Fruit de ham in wat olijfolie. Doe de groenten en een weinig water erbij en laat 10 minuten zachtjes koken.
Als de ossobuco gaar is, haal deze uit de pan en houd warm.
Giet de saus van de ossobuco door een zeef. Vermeng de vaste substantie met het ham mengsel. Voeg enkele lepels jus toe.

Uitserveren

Leg een schenkel op een bord en schep er wat ham saus overheen.
Strooi er wat gremolata over en serveer met een bolletje risotto.

NAGERECHT Crostata con ricotta e frutti di bosco e gelato all'amaretto

250 g bloem
100 g suiker
125 g boter
1 geraspte citroen
1 zakje vanillesuiker
2 eieren
1 ei

6 eidooiers
100 g suiker
20 g vanillesuiker
200 ml melk
1 vanillestokje
5 el Amaretto likeur
400 ml slagroom

350 g aardbeien coulis
25 g suiker
4 bl gelatine

1 dl limonchello
500 g bosvruchten
500 g ricotta
100 g suiker

12 blaadjes munt

Bereiding taartbodem

Smelt de boter.

Maak een bergje van de bloem op het werkvlak. Maak hierin een kuiltje en doe hierin de gesmolten boter, de suiker, citroen, vanillesuiker, eieren en ei in. Werk het geheel door elkaar tot een homogene massa.

Laat afgedekt staan in de koelkast gedurende 30 minuten. Rol daarna het deeg uit en leg het in een beboterde en bebloemde taartvorm met een diameter van 25-28 cm. Zorg dat de bodem bedekt is en maak een opstaande rand van 3 à 4 centimeter. Prik gaatjes in de bodem van de taart en zet gedurende 15 terug in de koeling.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Bak de taartbodem gedurende 15 à 20 minuten goudbruin. Laat daarna afkoelen.

Bereiding amaretto-ijs

Klop de eidooiers met de suiker ruban (tot romig geheel).

Breng de melk en vanille stokje aan de kook, en laat het vanillestokje even intrekken. Zeef en giet het al kloppend bij het ei mengsel

Doe terug in de pan en laat op zacht vuur en onder voortdurend roeren dikker worden. Temperatuur mag maximaal 82 °C worden.

Laat afkoelen tot kamertemperatuur en voeg de amaretto toe.

Klop de room stijf en spatel door de vla.

Draai tot ijs in de machine.

Bereiding saus

Week de gelatine in koud water.

Verwarm de aardbeien coulis met de suiker in een pannetje. Als het kookt en de suiker is opgelost, van het vuur halen en de uitgeknepen gelatineblaadjes toevoegen. Blijf roeren tot alle gelatine opgelost is. Laat afkoelen.

Bereiding topping

Marineer de bosvruchten in de limoncello.

Meng in een schaal de ricotta en de suiker. Smeer dit uit over de afgekoelde taartbodem en zet koel weg.

Laat ruim voor het uitserveren de vruchten in een zeef goed uitlekken.

Uitserveren

Leg de bosvruchten op de taart. Houd wat achter voor de garnering.

Snijd 12 punten van de taart en serveer de punten op een klein bord.

Garneer met een bolletje ijs, een lepeltje saus, wat bosvruchten en een muntblaadje.