



## Menu september 2020

### Antipasti

*Wijn*



### Ravioli con salsa salvia

*Wijn*



### Pollo al Marsala, Caponata, Insalate di finocchi e arance

*Wijn*



### Panna Cotta



De Italiaanse keuken,  
Eigenlijk is er geen sprake van een eenduidige Italiaanse keuken. Het is een optelsom van allerlei streekgerechten.

Na de "Risorgimento" (eenwording) in 1870 is er geleidelijk meer verspreiding gekomen van de diverse gerechten. Totdat bijv. de arbeiders uit Zuid-Italië gingen werken in de Fiat fabrieken in Turijn, at men hier geen pasta, maar uitsluitend rijst en aardappelen.



## Antipasta

De antipasta bestaat uit een aantal kleine gerechtjes, die door verschillende paren gemaakt wordt maar wel samen op een bord worden uitgeserveerd.

| Ingrediënten  | Bereidingswijze  |
|---|--|
| <p><b>Profiterole di Toscana soesjes</b><br/>                     50 g boter<br/>                     2 dl water<br/>                     60 g bloem<br/>                     1 ei<br/>                     snufje zout<br/>                     spuitzak</p>   | <p><b><u>Paar 1</u></b><br/> <b>Profiterole di Toscana (Toscaans soesje) soesjes</b><br/>                     Verwarm de oven voor op 200°C.<br/>                     Breng de boter en water rustig aan de kook. Zeef de bloem.<br/>                     Haal de pan van het vuur en voeg dan in één beweging alle bloem hieraan toe.<br/>                     Roer het mengsel tot een bal met bijvoorbeeld een spatel.<br/>                     Zet het geheel terug op het vuur en laat het daar voor ongeveer 2 minuten staan. Neem de pan van het vuur en laat het deeg iets afkoelen. Klop het ei en het zout met een mixer of garde door het deeg, tot het deeg stevig en glanzend is.<br/>                     Doe het spuitmondje met glad, rond spuitgat in de spuitzak en schep het deeg in de spuitzak. Bekleed de bakplaat met bakpapier of vet in met boter. Spuit op enige afstand van elkaar (soezendeeg neemt tijdens bakken in omvang toe) kleine bergjes deeg op de bakplaat. (4 cm doorsnede)<br/>                     Bak de soesjes gaar en goudgeel in de oven voor ongeveer 15 minuten. Laat hierna nog even de oven openstaan om de soesjes een betere smaak te geven.</p> |
| <p><b>Vulling</b><br/>                     6 gedroogde tomaten in olie,<br/>                     50 g roomboter,<br/>                     6 plakken parmaham,<br/>                     25 g zwarte olijven<br/>                     + extra halve olijven voor garnering<br/>                     spuitzak</p>  | <p><b>Vulling</b><br/>                     De gedroogde en uitgelekte tomaten, ham en olijven met keukenmachine pureren en met boter gladroeren.<br/>                     Doe de farce in de spuitzak met scherp spuitmondje.<br/>                     Nadat de soezen wat zijn afgekoeld, aan de onderzijde vullen met een beetje farce.<br/>                     Aftoppen met een halve zwarte olijf.</p>  |
| <p><b>Melanzane con salsa di pomodoro</b><br/>                     2 aubergines in plakjes.<br/>                     300 g verse tomaten<br/>                     ½ blik gepelde tomaten<br/>                     2 el tomatenpuree<br/>                     1 laurierblad<br/>                     1 sjalotje<br/>                     1 teen knoflook<br/>                     ½ bosje basilicum<br/>                     100 gr ricotta<br/>                     100 gr hüttenkäse</p> | <p><b>Melanzane con salsa di pomodoro (gevulde aubergine met tomatensaus)</b><br/>                     Begin met de tomatensaus. Verse tomaten inkruisen en dompelen in kokend water. Velletje verwijderen en eveneens de pitjes. Klein snijden. Sjalotje snijden en samen met klein gesneden knoflook licht aanfruiten. Eerst de verse tomaten en dan de bliktomaten toevoegen. Vervolgens de puree, laurier en een paar blaadjes basilicum. Ca 30 min laten pruttelen. Eventueel even met staafmixer bewerken, om de saus wat gladder te krijgen.<br/><br/>                     Maak plakken van de aubergine (3-4 mm) m.b.v. de mandoline. Licht bestrooien met zout en in een schaal leggen. Door het zout trekt de bittere smaak wat weg. Afspoelen en droogdeppen.</p>   |



gemengde kruiden  
olijfolie



Een grillpan goed verhitten en de plakken aubergine aan beide zijden even grillen in gietijzeren grillpan. Vullen met een op smaak gebracht mengsel van ricotta en hüttenkäse, plus een blaadje basilicum. Oprollen en eventueel een prikker gebruiken. Serveren op een spiegelglans van tomatensaus en de rolletjes hierbovenop leggen, Garneren met een blaadje basilicum.





**Fritata con zucchini**

2 vast kokende aardappelen  
1 courgette  
1 ui  
4 el olijfolie  
2 tl gedroogde Italiaanse kruiden  
1 el basilicum  
1 el peterselie  
1 teen knoflook  
6 middelgrote eieren  
125 g geraspte Parmezan



**Cipole ripiene**

14 kleine (bij voorkeur witte) uien.  
150 gr kalfsgehakt  
2 eieren  
handvol peterselie  
handvol paneermeel  
3 el geraspte Parmezaanse kaas  
3 el olijfolie  
Peper & zout



**Paar 2**

**Fritata con zucchini (Omelet met courgette)**

Rasp de aardappelen grof en spoel ze af en droog ze. Snijd de courgette in dunne plakjes. Snipper de ui. Verhit de helft van de olie in een pan met antiaanbaklaag en bak de aardappel in 10 minuten rondom goudbruin. Bestrooi met peper en zout en doe ze in een grote kom. Verhit ¼ van de olie in dezelfde pan en bak de ui, courgette en Italiaanse kruiden 5 min. Pers de knoflook erboven uit en bak nog 1 minuut. Voeg het groentemengsel samen met de eieren en de kaas en de peterselie toe aan de aardappelrasp, schep om en breng op smaak met peper en zout. Verhit de rest van de olie in dezelfde pan. Giet het omeletmengsel erin, doe de deksel op de pan en laat in ongeveer 10 min. op laag vuur bijna stollen. Laat de frittata op een bord glijden, keer om en laat weer in de pan glijden. Bak de frittata nog 3 min. zodat deze van binnen zacht blijft. Strooi voor opdienen de basilicum over de fritata.



**Cipole ripiene (Gevulde uien)**

Pel de uien zonder de kapjes eraf te halen (anders vallen ze uiteen) en kook ze bijna gaar tussen 5 – 8 minuten. Snijdt de kapjes eraf en hol ze een beetje uit. Bak het gehakt aan. Hak de kapjes en de rest van de ui fijn en meng met gehakt en de rest van ingrediënten. Zet alles op een bakblik met bakpapier. Besprenkel met olie en bak de uien in oven (160 graden) gedurende 10 minuten.





**Peperoni**

3 rode en  
3 gele paprika's  
3 el olijfolie  
1 el witte balsamicoazijn

blikje tonijn

1 el mayo  
1el kappertjes

14 ansjovisjes  
2 middelgrote uien  
300 gr kippenlevertjes  
2 takjes rozemarijn  
3 el droge witte wijn  
2 ansjovisjes  
1 el kappertjes  
5 el kippenbouillon  
P&Z  
3 el boter



**Gamberetti in mattonilievi**

14 grote garnalen  
2 vellen brickdeeg  
1 ei  
1 tl sesamzaad  
(eventueel saus)  
4 el sojasaus  
1 tl cayenne peper

**Paar 3**

**Peperoni (diverse paprikahapjes)**

Paprika in de oven (220 graden) ca 15 min. Velletje wordt een beetje zwart. Laten afkoelen in een plastic zak. Daarna het vel verwijderen, in "bootjes" portioneren en marinieren in olijfolie met een beetje balsamico en fijngesneden basilicum en salie.

Daarna gaan we verschillende vullingen maken:

1. Saus maken van een blikje tonijn, met 1 el mayo, kappertjes en wat peper.
2. Simpel vullen met een, in water ontzoute, ansjovis. Oprollen en vastzetten met een cocktailprikker.
3. Was de kippenlevers en ontdoe van ongerechtigheden. Snijd de ui en bak zacht. Voeg levertjes toe en de rozemarijn even aanbakken tot ze verkleuren. Doe de wijn erbij en laat verdampen.. Verwijder rozemarijn en pureer de kippenlever heel kort!! Terug in de pan en ansjovis, kappertjes en bouillon toevoegen. Even inkoken en boter toevoegen Breng op smaak.



**Gamberetti in mattonilievi (Garnalen in feuille brick)**

Laat de garnalen ontdooien en verwijder, indien nodig, het darmkanaal. Dep ze droog en lichtjes kruiden met P&Z. Rol de vellen deeg tezamen op en snijdt dunne linten (vgl Tagliatelle). Klop ei met sesamzaad en wentel de garnalen hierdoor. Wikkel de linten deeg zo strak mogelijk om de garnaal. Kort frituren in 180°C.



## Ravioli

| Ingrediënten  | Bereiding   |
|---|---|
| <p><b>Pastadeeg</b><br/>200 g grano duro<br/>200 g bloem type 00<br/>4 eieren +1 eierdooier<br/>2 el Olijfolie<br/>1tl zout</p> <p><b>Vulling</b><br/>300 gr gewassen spinazie<br/>200 gr ricotta<br/>100 g boter</p> | <p><i>Voor de bloem kun je gebruik maken van gewone bloem, waarmee je het deeg licht, goed van structuur en makkelijk hanteerbaar maakt. Veel pastamakers geven de voorkeur aan het gebruik van een deel bloem en een deel farina semola di grano duro (durum, tarwegriesmeel), dat smaak, kleur en structuur ten goede komt. Het grano duro maakt het deeg iets moeilijker om mee te werken, vooral als je met een pastamachine werkt die met de hand bediend wordt.</i></p> <p><b>Pastadeeg</b><br/>Het deeg gaan we vanavond mengen m.b.v. een keukenmachine. Alle ingrediënten in de kom en met een deeghaak 1 min draaien, totdat er een rol ontstaat. Wikkel het deeg in plastic folie en leg minimaal 30 minuten in de koeling.</p> <p><b>Vulling</b><br/>Spinazie even aanzetten met een sjalotje in de wok. Uitlekken/knijpen en hakken.<br/>Vermengen met een bakje ricotta. Zout en peper naar smaak.</p> <p><b>Uitrollen met de pastamachine</b><br/>Bevestig de pastamachine aan de rand van het werkblad. Verdeel het deeg in 4 porties bewaar koel en maak van iedere portie rechthoeken. Zet de rollers op stand 0 en haal het deeg er door. Vouw het deeg in drieën, draai het een kwartslag en haal het opnieuw door de machine. Als het deeg vochtig of plakkerig aanvoelt, bestuif het dan elke keer dat je het door de machine haalt met bloem. Doe dit ca 6 keer, tot het deeg soepel en elastisch is. Vouw het deeg daarna niet meer.<br/>Zet de roller steeds een tandje hoger, haal het deeg erdoor, tot standje 4<br/>Leg de plakken op de werkbank met wat bakpapier, leg er hoopjes vulling op, maak het deeg wat nat. Leg daarover de volgende plak deeg en druk deze aan. Maak de ravioli met een uitsteker. <b>De ravioli zo snel mogelijk in de vriezer op een met bloem bestoven blad!!!</b> Gekoelde /bevroren ravioli is juist heel goed te koken en het voorkomt barsten.</p> |
| <p><b>Salie Saus</b><br/>20 gr salieblaadjes<br/>150 g boter<br/>5 el witte wijn<br/>5 el room<br/>maïzena(eventueel)</p>   | <p><b>Salie-Saus</b><br/>Smelt de boter zachtjes in een pan en laat de salieblaadjes hier een 10-tal minuten in trekken. Voeg de room en wijn toe en pureer met een staafmixer even verwarmen. Vuur uit en laten staan.</p> <p><b>Koken ravioli</b><br/>Pan met ruim water koken, doe er ca 20 gram bouillonpoeder in en kook de ravioli in ca. 6 min gaar. (proeven)</p>   |



**Presentatie**

In klein diep bord een drietal/viertal ravioli scheppen en een scepje saliesaus er overheen schenken.





## Pollo al Marsala, Caponata, Insalate di finocchi e arance

| Ingrediënten  | Bereidingswijze   |
|---|---|
| <p><b>Pollo al Marsala</b><br/>           7 (biologische) kippendijen<br/>           (1/2 dij p.p.)<br/>           5 dl marsala<br/>           3 middelgrote uien<br/>           4 el olijfolie<br/>           3 kruidnagels<br/>           3 el venkelzaad (geroosterd)<br/>           2 el azijn<br/>           peper<br/>           zout<br/>           1 el aardappelzetmeel<br/>           (eventueel)</p>   | <p><b>Pollo al Marsala</b><br/>           Laat de kip (bij voorkeur in een vacuümzak) een uurtje marineren in de marsala. Snijdt na de marineren de vetranden van de dijnen en deel in tweeën.<br/>           Droog de dijnen, sla ze plat met hamer tussen twee lagen folie. En kruid deze met zout en peper aan de binnenkant en rol op als een klein sigaar. Bindt deze vast met een slagerstouw. Hak de ui en smoor deze in olijfolie. Voeg de kip toe en bak om en om. Leg de aangebraden kippendijen in een braadslede.<br/>           Voeg vervolgens de rest van de ingrediënten en enig braadvocht en wat marsala aan de braadslede toe.<br/>           In oven met kernthermometer op 65 graden. Oven temperatuur 140 graden.<br/>           Braadvocht uit de braadslee overgieten in een pannetje en bind deze met 1 el aardappelzetmeel en laat deze even familiseren.</p> |
| <p><b>Caponata</b><br/>           4 aubergines in blokjes (bij voorkeur de "Tunesische" variant, paars van kleur)<br/>           4 stengels bleekselderij<br/>           4 rode paprika's<br/>           2 grote uien<br/>           3 ansjovisjes<br/>           50 g tomatenpuree<br/>           3 el kappers<br/>           200 g groene olijven<br/>           1 dl witte wijn azijn<br/>           4 el suiker<br/>           olijfolie<br/>           2 el geroosterde amandelen<br/>           peper<br/>           zout<br/>           3 el basilicum</p> | <p><b>Caponata</b><br/>           Bestrooi de blokjes aubergines met zout en laat in vergiet ½ uur uitlekken. Spoel af en dep droog.<br/>           Schil de bleekselderij en snij in stukjes. Kook deze beetgaar.<br/>           Bak de aubergineblokjes in een scheutje olijfolie een beetje bruin en voeg selderij toe.<br/>           In een andere pan de gesneden ui en paprika fruiten en de ansjovis toevoegen. Laat deze smelten. Daarna de tomatenpuree toevoegen en even mee bakken.<br/>           Voeg alles bij elkaar inclusief de in vieren gesneden olijven (behalve amandelen en basilicum) en gaar even door. Op het laatst de amandelen en de basilicum toevoegen.</p>  |
| <p><b>Venkelsalade</b><br/>           4 sinaasappels<br/>           3 venkelknollen<br/>           3 lente-ui<br/>           3 el olijfolie<br/>           peper<br/>           zout<br/>           3 el citroensap<br/>           Eventueel sinaasappelsap voor smaakversterking</p>   | <p><b>Venkelsalade</b><br/>           Pel de sinaasappels en snijd deze in stukjes.<br/>           Groene venkelstelen verwijderen. Het loof gebruiken we later als garnering. De witte knol doormidden snijden en harde kern verwijderen. Rest in kleine reepjes snijden met de mandoline.<br/>           Lente-ui in kleine ringetjes snijden. Alles in slakom en op smaak brengen met citroen, olijfolie en peper en zout eventueel wat sinaasappelsap.</p>  |





**Presentatie**

Leg op bord de pollo , schuin doorgesneden met de snijvlakken naar boven. Leg hiernaast in een kookring, doorsnede 8 cm, een schepje Caponata.

Vervolgens salade bijvoegen en aan de rand van het bord de saus draperen.





## Panna Cotta & Demi-ijs van Aardbeien en Griekse Yoghurt

| Ingrediënten  | Bereiding  |
|---|--|
| <p><b>Panna cotta</b><br/>                     1 vanillestokje<br/>                     300 ml slagroom<br/>                     30 ml volle melk<br/>                     4 el kristalsuiker<br/>                     22 gr witte gelatine<br/>                     250 gram aardbeien<br/>                     1 bakje frambozen a 150 gram<br/>                     1 bakje bramen a 150 gram<br/>                     1 bakje blauwe bessen a 150 gram<br/>                     vormpjes of glazen van 150 ml inhoud, ingevet met olie</p>  | <p><b>Panna cotta</b><br/>                     Vanillestokje in lengte opensnijden en met punt van mes merg eruit schrapen.<br/>                     In steelpan slagroom met vanillemerg en –stokje aan de kook brengen. Suiker al roerend erin oplossen.<br/>                     Room op heel laag vuur nog 5 min tegen de kook aan houden. Intussen gelatine weken in koud water.<br/>                     Pan van vuur nemen en vanillestokje uit room nemen.<br/>                     Gelatine uitknijpen en al roerend in hete room oplossen.<br/>                     Pan in bak ijskoud water zetten en 5-10 min laten afkoelen tot room lobbij begint te worden (zo dik als yoghurt).<br/>                     Roommengsel over vormpjes verdelen, afdekken met plasticfolie en 2-3 uur in koelkast laten opstijven.<br/>                     (Kroontjes van aardbeien verwijderen, grote exemplaren halveren. Aardbeien met rest van fruit mengen. )</p> <p>Fruit in pan en zachtjes verwarmen. Klein scheutje likeur toevoegen.</p>  |
| <p><b>Aardbeien ijs en Griekse yoghurt</b><br/>                     Suikerstroop op basis van 165 g suiker en 115 g water<br/>                     200 gr aardbeien gepureerd<br/>                     110 g volle melk<br/>                     160 g Griekse yoghurt 10%<br/>                     15 g magere melkpoeder<br/>                     30 g slagroom 35%<br/>                     0,7 g Stabilize (guargom)<br/>                     0,7 g Locust (johannesbroodboom-pittenmeel)<br/>                     0.7 g Cortina Emulgatorpasta (aan het roerwerk van de ijsmachine smeren)</p> | <p><b>Aardbeien ijs en Griekse yoghurt</b><br/>                     Voeg alle ingrediënten behalve de Cortina samen, klop goed door en verwarm eventueel tot ongeveer 50°C om de magere melkpoeder goed op te laten lossen.<br/>                     Koel de mix terug. Laat bij voorkeur minimaal een uur rijpen in de koeling, liever langer.<br/>                     Smeer 0,7 g Cortina aan het roerwerk van de ijsmachine en koel de machine voor.<br/>                     Blender de mix kort, juist voor hij de ijsmachine in gaat.<br/>                     Doe de mix in de machine en draai er ijs van.<br/>                     Zodra het ijs voldoende structuur heeft kan het uit de ijsmachine en in een voor gekoelde bak. (gebruik bij voorkeur een lage gastronormbak).<br/>                     Dek het ijs af met een bakpapiertje.<br/>                     Zet in de vriezer op -18°C.<br/>                     Voor uitserveren: haal de bak uit de vriezer en laat enkele minuten 'opwarmen' in de koelkast.<br/>                     De ideale scheptemperatuur – tevens de ideale consumptietemperatuur – is -14°C.</p> |
| <p><b>Hazelnootcrunch</b><br/>                     100 g witte hazelnoten<br/>                     100 g suiker</p>   | <p><b>Hazelnootcrunch</b><br/>                     Rooster de hazelnoten en kneus ze een beetje.</p>   |



**Presentatie**

bieslook  
anijs cress (Atsina)  
viooltjes

**Presentatie**

Begin met het lossen van de panna cotta, plaats deze op het bord.

Zet tegen de panna cotta steek een paar sprietjes bieslook in de panna cotta.

Maak een paar hoopjes crunch, daarop 2 kleine bolletjes ijs  
Garneer verder, anijs cress en viooltjes.





## Wijnbeschrijving:

**Domein:** In 1962 bundelden 19 wijnboeren uit San Marzano hun krachten en richtten zo "Cantine San Marzano" op. Tegenwoordig telt deze coöperatie meer dan 1200 telers en maakt het gebruik van moderne en technologisch geavanceerde installaties zonder afbreuk te doen aan de zeer oude wijntraditie van Puglia. San Marzano ligt in Puglia, in het hart van de veelgeprezen DOC "Primitivo di Manduria", tussen twee zeeën (Ionische en de Adriatische Zee). De provincies Taranto en Brindisi bieden een landschap waar wijngaarden en olijfbomen zij aan zij groeien op een rode ondergrond. Deze bodem en de Middellandse Zee terroir spelen een essentiële rol in de productie van hoogwaardige wijnen. Het klimaat is extreem, met moeilijke omstandigheden: droogte, vorst, Sirocco wind. Toch zorgen deze gepassioneerde wijnmakers ervoor dat zelfs druiven uit de oudste wijngaarden volle en elegante wijnen opleveren.

**Vinificatie:** koude schillenweking gedurende 6 à 8 uur, gevolgd door alcoholische gisting in Frans eiken vaten. Ook de rijping gebeurt in Frans eiken vaten gedurende 3 maanden met periodieke bâtonnage.

**Druivenras:** 100% Verdeca.

**Proefnotitie:** Strogele kleur met gouden tinten. De neus onthult verrassende aroma's van witte bloemen en vanille. Fris en mineraal in de mond met een aangename persistentie.

**Lekker bij:** Lekker met zeevruchten, schelpdieren en gekookte vis met lichte sauzen.



12



## STEMMARI GRILLO CREATO ORGANIC

# STEMMARI

De Grillo druiven groeien in de regio Sambuca op Sicilië. De klei bodem zorgt voor een sterk karakter en versterkt het aroma van de wijn. De druiven worden biologisch verbouwd en het gebruik van pesticiden wordt dus vermeden. De druiven zijn begin september rijp wanneer de schillen beginnen te kleuren en goudgeel worden.

Eenmaal in de kelder worden de druiven behandeld met respect voor het natuurlijke karakter van de druif. Er wordt een selectie gemaakt waarna de druiven zacht geperst worden. De vergisting duurt 10 dagen bij een gecontroleerde temperatuur van 16 °C. De wijn rijpt op de gistcellen gedurende 3 maanden. De wijn wordt gefilterd voordat hij in de fles gaat.

De strogele kleur springt uit het glas. In de neus hints van witte bloemen die evolueren naar tonen van tropisch fruit als mango en papaja. In de mond is het een wijn met medium structuur, volle body en aanhoudende smaak met de typische frisheid van deze druivensoort.

De smaak is goed in balans, aanhoudend en harmonieus.

Een heerlijke wijn bij rauwe zeevruchten, zwaardvis en tonijn, voorgerechten met groenten en salade, verse kaas of gewoon gebakken vis met zout.



**Domein:** In 1962 bundelden 19 wijnboeren uit San Marzano hun krachten en richtten zo "Cantine San Marzano" op. Tegenwoordig telt deze coöperatie meer dan 1200 telers en maakt het gebruik van moderne en technologisch geavanceerde installaties zonder afbreuk te doen aan de zeer oude wijntraditie van Puglia. San Marzano ligt in Puglia, in het hart van de veelgeprezen DOC "Primitivo di Manduria", tussen twee zeeën (Ionische en de Adriatische Zee). De provincies Taranto en Brindisi bieden een landschap waar wijngaarden en olijfbomen zij aan zij groeien op een rode ondergrond. Deze bodem en de Middellandse Zee terroir spelen een essentiële rol in de productie van hoogwaardige wijnen. Het klimaat is extreem, met moeilijke omstandigheden: droogte, vorst, Sirocco wind. Toch zorgen deze gepassioneerde wijnmakers ervoor dat zelfs druiven uit de oudste wijngaarden volle en elegante wijnen opleveren.

**Bodem:** Dunne, kleiachtige bodem met veel keien.

**Expositie:** De wijngaard ligt 100 m boven zeeniveau met gemiddeld hoge temperaturen en matige regenval.

**Oogst:** Oogsten gebeurt in de tweede helft van september.

**Vinificatie:** Thermogecontroleerde schilnweking gedurende 10 dagen, gevolgd door alcoholische fermentatie met geselecteerde gisten. Rijping gedurende 6 maanden in vaten van Frans eiken.

**Druivenras:** 100% Malvasia Nero.

**Proefnotitie:** Diep robijnrood van kleur. Intens en complex bouquet met hint van rood fruit en kruiden. Stevige body met een fluwelen textuur en een lange afdronk.

**Lekker bij:** De smaak van deze wijn komt volledig tot zijn recht bij rood vlees, gegrild vlees met rijke sauzen en rijpe kazen.

