



Menu augustus 2021

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

Serveer dit in de vorm van een mini-buffet, waarbij een ieder vrij is om te nemen wat hij/zij verkiest

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>12 personen</p> <p>Profiterole di Toscana soesjes 50 g boter 2 dl water 60 g bloem 2 eieren snufje zout spuitzak Spuitmondje rond/glad</p>	<p>Profiterole di Toscana (Toscaans soesjes) Verwarm de oven voor op 200°C. Breng de boter en water aan de kook. Zeef ondertussen de bloem. Haal de pan van het vuur en voeg in één keer alle bloem hieraan toe. Roer het mengsel tot een bal met een spatel. Zet het terug op het vuur en laat het daar ca. 2 minuten staan. Neem de pan van het vuur en laat het deeg iets afkoelen. Klop de eieren en het zout <i>met een mixer of garde</i> door het deeg, tot het stevig en glanzend Doe het spuitmondje in de spuitzak en schep het deeg erin. Bekleed de bakplaat met bakpapier of vet in met boter. Spuit kleine bergjes - van Ø 4 cm-deeg, op enige afstand van elkaar, op de bakplaat (<i>soezendeeg neemt tijdens bakken in omvang toe</i>). Bak de soesjes gaar en goudgeel in ca. 15 minuten. Laat hierna nog even de oven openstaan om de soesjes een betere smaak te geven. Laat ze vervolgens afkoelen.</p>
<p>Soezen Vulling 6 gedroogde tomaten in olie, 2 50 g roomboter, 6 plakken parmaham, 25 g zwarte olijven + extra halve olijven voor garnering Spuitzak</p>	<p>Vulling voor soezen Laat de tomaten uitlekken en pureer ze -in de keukenmachine- samen met de ham, de olijven en de boter tot een gladde massa. Doe de farce in de spuitzak met smal en puntig spuitmondje. Vul de soezen aan de onderzijde met een beetje farce. Aftoppen met een halve zwarte olijf.</p> <p style="text-align: center;">* * * * *</p>
<p>Melanzane con salsa di pomodoro 2 aubergines 250 g verse tomaten ½ blik gepelde tomaten 1 el tomatenpuree 1 laurierblad 1 sjalotje 1 teen knoflook ½ bosje basilicum 100 gr Ricotta 100 gr Hüttenkäse</p>	<p>Melanzane con salsa di pomodoro (gevulde aubergine met tomatensaus) Begin met de tomatensaus. Ontvel de tomaten, <i>dompelen in kokend water</i>. Verwijder tevens de pitjes. Klein snijden. Sjalotje en knoflook snijden en samen licht aanfruiten voeg de tomatenpuree toe bak even mee (<i>ontzuren</i>). Voeg de verse tomaten en daarna de bliktomaten toe. Vervolgens het laurier en een paar blaadjes basilicum. Laat ca 30 min laten pruttelen. Maak zonodig met de staafmixer de saus wat gladder.</p> <p>Maak plakken van 3 a 4 mm (min. 1 p.p) van de aubergine met b.v. mandoline. Bestrooi ze licht met zout en leg in een schaal. <i>Door het zout trekt de bittere smaak wat weg</i>. Afspoelen en droogdeppen.</p> <p>Maak een mengsel van Ricotta en Hüttenkäse + blaadje basilicum.</p> <p>Een grillpan goed verhitten en de plakken aubergine aan beide zijden even grillen. Vul de plakken met het mengsel en rol ze op zet vast met een prikker. Serveren op een spiegeltje van tomatensaus en de rolletjes hier bovenop leggen, Garneren met een blaadje basilicum.</p>



Peperoni

1 rode paprika
1 gele Paprika
1 el Olijfolie
Witte balsamicoazijn
Basilicum 4 *blaadjes*
Salie 2 *blaadjes*
Vulling;
1½ blikje tonijn
2 el mayo
2 el kappertjes

Peperoni (*diverse paprikahapjes*)

Oven verwarmen op 220°, leg de Paprika's er in ca. 15 min. in. Velletje wordt een beetje zwart. Doe ze in een plastic zak, laat afkoelen. Verwijder vervolgens het vel en snijd ze in "bootjes" leg deze in olijfolie met een wat balsamico, fijngesneden basilicum en salie en marineer ze.

Vulling voor paprika's;

Een blikje tonijn, met 1 el mayo, kappertjes en wat peper.

* * * * *

Gamberetti in mattonilievi

12 grote garnalen
2 vellen brickdeeg
1 ei
1 tl sesamzaad
4 el sojasaus
3 1 tl cayenne peper

Gamberetti in mattonilievi (*Garnalen in brickdeeg*)

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

<p>Ingrediënten 12 personen</p> <p>Pastadeeg 200 g Grano Duro 200 g bloem type 00 4 eieren +1 eierdooier 1 a 2 el Olijfolie 1tl zout</p> <p>Vulling 1 sjalot 300 gr gewassen spinazie 200 gr ricotta 75 g boter</p> <p>Salie Saus 10 gr salieblaadjes 150 g boter 5 el witte wijn 5 el room maizena(eventueel)</p>	<p>Bereiding</p> <p><i>Pastamakers gebruiken bij voorkeur een deel bloem en een deel farina semola di grano duro (durum, tarwegriesmeel), i.v.m. smaak, kleur en structuur. Je kunt ook gewone bloem gebruiken, dit is lichter en makkelijker hanteerbaar waarmee je het deeg licht, goed van structuur en makkelijk hanteerbaar maakt. Het deeg van grano duro is iets moeilijker om mee te werken, indien je met een hand-pastamachine werkt.</i></p> <p>Pastadeeg Meng het deeg m.b.v. een keukenmachine. Alle ingrediënten in de kom met deeghaak ca. 1 min draaien, totdat er een rol ontstaat. Deeg nog even kneden tot een bol, wikkel het in plastic folie en leg minimaal 30 minuten in de koeling.</p> <p>Vulling Spinner de sjalot, zet het licht aan in een wok, voeg de spinazie en bak nog heel even door, knijp het vocht er uit en hak de spinazie. Meng de ricotta er door en maak op smaak met p & z..</p> <p>Uitrollen met de pastamachine 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. Zet de roller steeds een tandje hoger, haal het deeg erdoor, tot standje 4 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. De ravioli zo snel mogelijk in de vriezer op een met bloem bestoven blad!!! Gekoelde /bevroren ravioli is juist heel goed te koken en het voorkomt barsten.</p> <p>Salie-Saus 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>Koken ravioli Pan met ruim water koken, doe er ca 20 gram bouillonpoeder in en kook de ravioli in ca. 6 min gaar. (proeven)</p> <p>Presentatie</p> <p>In een klein diep bord 3 a 4 ravioli scheppen en er wat Saliesaus over schenken.</p>
--	--



5



De "Pollo"





Pollo al Marsala, Caponata, Insalate di finocchi e arance

Ingrediënten 12 personen	Bereidingswijze
Pollo al Marsala	Pollo al Marsala
6 (biologische) kippendijen (1/2 dij p.p.) 4 dl marsala 3 middelgrote uien 4 el olijfolie 3 kruidnagels 3 el venkelzaad (geroosterd) 2 el azijn peper en zout 1 el aardappelzetmeel	Doe de ki[en de marsala in een vacuümzak, trek deze vacuum en laat het een uur marinieren. Bewaar daarna de marsala voor de saus ! Snijdt na de marinieren de vetranden van de dijnen en deel in tweeën. Droog de dijnen, sla ze plat met hamer tussen twee lagen folie. En kruid ze met P & Z aan de binnenkant en rol op als een klein sigaartje. Bindt ze met slagerstouw. Hak de ui en smoor deze in olijfolie. Voeg de kip toe en bak om en om. Leg ze vervolgens in een braadslede. Voeg de overige ingrediënten, braadvocht en wat marsala er aan toe. Stel de oven op 140 ° In en braad de kip op een <u>kernthermometer</u> van 65 graden. Giet het braadvocht in een pan en kook het goed in, bind -indien nodig- met wat aardappelzetmeel
Caponata	Caponata
3 aubergines (bij voorkeur de "Tunesische" variant, paars van kleur) 3 stengels bleekselderij 3 rode paprika's 2 middelgrote uien 2 a 3 ansjovisfilets 40 g tomatenpuree 2 el kappertjes 150 g groene olijven ½ dl witte wijn azijn 2 a 3 el suiker olijfolie 1 el geroosterde amandelen 2 el basilicum	Snijdt de aubergines in brunoise (<i>blokjes</i>) bestrooi ze met zout en laat in vergiet ½ uur uitlekken. Spoel af en dep droog. Schil de bleekselderij en snij in stukjes en kook het beetgaar. Bak de aubergines in wat olijfolie een beetje bruin en voeg selderij toe. Snijdt de ui in halve ringen, de paprika in grove stukken en fruit het geheel -in een andere pan- voeg daarna de ansjovis toe en laat deze smelten. Daarna de tomatenpuree toevoegen en even mee bakken. Snijd de olijven in vieren en ze samen met de overige ingrediënten aan de pan toe (<i>behalve amandelen en basilicum</i>) en gaar even door. Op het laatst de amandelen en de basilicum toevoegen.
Venkelsalade	Venkelsalade
3 sinaasappels 2 venkelknollen 2 lente-ui 2 el olijfolie 3 el citroensap Eventueel sinaasappelsap voor smaakversterking	Pel de sinaasappels en snijd deze in stukjes. Verwijder de groene venkelstelen, gebruik het loof als garnering. De venkel knol snijden, de harde kern verwijderen. En snijd in dunne reepjes. (<i>kan met de mandoline</i>). Snijdt de Lente-ui in ringetjes. Meng het in een kom en breng op smaak met het citroensap, olijfolie en p & z eventueel wat sinaasappelsap.
Presentatie	Snijd de "Pollo" schuin door en leg ze met de snijvlakken naar boven op het bord. Neem een kookring van Ø 8 cm en schep de Caponata er in. Voeg vervolgens salade toe, drapeer de saus aan de rand van het bord.



Panna Cotta en Demi-ijs van Aardbeien en Griekse Yoghurt

Ingrediënten 12 personen

Panna cotta

1 vanillestokje of vanille extract
 2½ dl slagroom
 2½ dl volle melk
 60 gr kristalsuiker
 18 gr witte gelatine
 220 gram aardbeien
 130 gr frambozen
 130 gr bramen
 130 gr blauwe bessen
 vormpjes of glazen van 150 ml

Aardbeienijs etc.

140 g suiker en 100 g water
 175 gr aardbeien gepureerd
 100 gr volle melk
 140 gr Griekse yoghurt 10%
 12 gr magere melkpoeder
 25 gr slagroom 35%
 0,6 g Stabilize (guargom)
 0,6 g Locust
 (johannesbroodboomspittenmeel)
 0,6 gr Cortina of Stabfix

Hazelnootcrunch

100 g witte hazelnoten
 100 g suiker

Bereiding

START DIRECT MET DE PANNA COTTA MOET LANG OPSTIJVEN

Panna cotta

- Vanillestokje in lengte opensnijden, merg eruit schrapen.
- Breng de slagroom, het vanillestokje en het aan de kook, voeg al roerend de suiker toe en laat het nog ca. 5 min. op laag vuur staan.
- Week de gelatine in koud water.
- Neem de pan van het vuur en verwijder het stokje.
- Knijp de Gelatine uit en los het op in de hete room.
- Zet de pan met de room in een bak met ijskoud water en laat het 5 a 10 min afkoelen tot de room lobbijg begint te worden (*zo dik als yoghurt*).
- Verdeel het vervolgens over de vormpjes, dek ze af met plasticfolie, zet ze 2-3 uur in koeling om op te stijven.
- Verwijder de kroontjes van aardbeien, halveer de grote exemplaren, spoel het overige fruit.
- Verwarm alle fruit zachtjes (*lekker met een scheutje likeur*).
- Laat het afkoelen en bewaar voor de presentatie.

Aardbeien ijs en Griekse yoghurt.

- Maak suikerstroop van de suiker(165) en het water(115 gr.
- Voeg **alle** ingrediënten en de stroop *behalve de Cortina* samen.
- Klop goed door en verwarm licht (max. 50°C) *zo los je de melkpoeder goed op*.
- Koel de mix terug (*in een bak met ijswater*) en zet het **minimaal een uur** in de koeling, liever langer.
- Smeer de Cortina aan het roerwerk van de ijsmachine en koel de machine voor.
- Blender de mix kort, juist voor het in de ijsmachine gaat en draai er ijs van.
- Na ca. 30 min. als het ijs voldoende structuur heeft, haal je het uit de ijsmachine en doe het in een voorgekoelde bak. (*bij voorkeur een lage gastronormbak*).
- Dek het af met een bakpapier en zet in de vriezer **-18°C**.
- Haal de bak een paar minuten voor het uitserveren uit de vriezer en laat het 'opwarmen' in de koeling
- *De ideale temperatuur om te scheppen en te eten is -14°C.*

Hazelnootcrunch

- Rooster de hazelnoten en kneus ze een beetje.



Presentatie

bieslook
anijs cress (Atsina)
viooltjes

Presentatie

- Los de panna cotta ! Houdt daarvoor de vormpjes kort in heet water en plaats deze op het bord.
- Steek een paar sprietjes bieslook in de panna cotta en leg daar wat fruitmix omheen.
- Maak 1 of 2 hoopjes crunch en leg er een bolletje ijs op.
- Garneer verder met de anijs cress en de viooltjes.





Wijnbeschrijving: