

# 2005 april

CCN Bunnik · Lente

**VOORGERECHT** Insalata di patate, carciofi e formaggio di capra - Aardappelsalade met tomaat, artisjok en geitenkaas

## Insalata di patate, carciofi e formaggio di capra

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
nieuwe aardappelen	15	
pruimtomen	3	
kleine artisjokken	8	
citroensap		
olijfolie	2	el
knoflook, gesnipperd	2	teentjes
tijm	2	takjes
droge witte wijn	2	dl
groentebouillon	2	dl
gemengde blaadjes radicchio (rode lof), rucola, jonge spinazie en krulsla (frisée)	250	gr.
geitenkaas	250	g
zout	40	gr.
rode-wijn-azijn	2	dl
olijfolie extra vergine	6	dl

Kook de nieuwe aardappelen in de schil gaar in kokend water met zout. Stort ze in een vergiet en spoel ze af onder de koude kraan. Trek, zodra u ze aan kunt pakken, de schil eraf. Dompel de tomaten enkele seconden in kokend water en spoel ze af onder de koude kraan. Trek de velletjes eraf, snijd ze in vieren en schep de pitjes eruit. Haal de taaie buitenste bladen van de artisjokken. Snijd als u bij het zachte binnenste komt een kapje van de artisjok, op een derde van de hoogte, en schraap het 'hooi' eruit. Snijd een stukje van de groene steel af. Leg schoongemaakte artisjokken altijd in een kom water met citroensap tot u ze gaat gebruiken, want de binnenste blaadjes en het hart worden bruin als ze met lucht in aanraking komen. Verhit de olijfolie in een pan. Fruit de knoflooksnippers en de tijm 30 seconden, leg de artisjokken erop, giet de wijn erbij en leg een deksel op de pan. Giet de groentebouillon erbij zodra de wijn verdampt is. Kook de artisjokken nog 10 à 15 minuten, met het deksel op de pan, tot ze gaar zijn en al het vocht verdampt is. Maak de vinaigrette. Roer het zout door de azijn en klop de olie er in gedeelten door. Hussel de slablaadjes met een beetje vinaigrette en verdeel ze over de borden. Hussel de aardappelen, de artisjokken en de tomaten met de rest van de vinaigrette en schep het mengsel op de sla. Snij de geitenkaas in plakjes en verdeel ze over de salade.

**Brodetto Abruzzese**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vis, zeeduivel, schorpioenvis, rode mul, zonnevis of heek	3	kg
uien, in plakken	2	
rode-wijnazijn	8	el
laurierbladen	2	
calamari (pijlinktvis) of kleine inktvis	1000	g
olijfolie, extra vergine	2	dl
knoflook, in flinterdunne plakjes	5	teentjes
gedroogde rode chilipepertjes, verkruimeld	2	
tomatenblokjes	2	blik à 400 g
tomatenpuree	3	tl
zout		
mosselen, schoongeborsteld en goed gesloten	2	kg
droge witte wijn	3	dl
sneetjes geroosterd ciabatta of pugliese, ingewreven met knoflook		

Verwijder kop en staart van de vissen en leg koppen en staarten in een pan met de ui, wijnazijn en laurierblad voor visbouillon. Giet er zoveel koud water bij tot alles onder staat, breng langzaam aan de kook en laat op laag vuur 30 minuten trekken. Zeef de bouillon en gooi de viskoppen en staarten weg. Snijd intussen de vissen in duimdikke stukken. Maak de inktvis schoon en snijd ze in smalle reepjes. Giet de olijfolie in een pan met dikke bodem en fruit hierin de knoflook en het chilipepertje tot de knoflook goudgeel kleurt. Doe de tomaten met het vocht en de tomatenpuree erbij en verwarm dit, al roerende, 5 minuten. Schuif de inktvisreepjes in de pan, voeg een beetje zout toe en laat alles 40 minuten tot 1 uur, afhankelijk van de grootte van de stukken, zachtjes sudderen. Bedek de bodem van een grote soeppan (liefst aardewerken) met een laagje inktvis en tomatensaus. Leg hierop een laagje rauwe vis met een paar mosselen en dek deze weer af met inktvis en tomatensaus. Herhaal dit tot alle ingrediënten zijn verwerkt. Giet de wijn erbij en zoveel visbouillon tot de vis 2½ cm onder staat. Voeg zo nodig een beetje heet water toe. Kook de soep op halfhoog vuur in circa 15 minuten gaar en schud hierbij de pan af en toe voorzichtig heen en weer. Niet roeren, dan breekt de vis in stukken. Serveer de soep gloeiend heet en geef er knoflooktoast bij.

**Sarde a beccaficu**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sultana's	50	gr.
verse sardines	20	
olijfolie	7	el
vers wit broodkruim	200	gr.
pijnboompitten	50	gr.
knoflook, fijngesneden	3	teentjes
kappertjes, liefst ingelegd in zout, afgespoeld en fijngesneden	4	el
bladpeterselie, fijngesneden	4	el
versgeraspte pecorinokaas	4	el
zout en versgemalen zwarte peper		
sinaasappelsap	4	el
laurierbladeren, gebroken	6	

Verwarm de oven voor op 200 °C. Wel Sultana's in heet water terwijl u de vissen schoonmaakt. Snijd de koppen van de sardines, snijd ze aan de buikzijde in de lengte open en haal ze leeg. Leg ze met de open kant naar boven op een houten keukenplank en duw de ruggengraat een beetje in. Snijd de ruggengraat aan de staartkant met een mes door en trek hem eruit. Was de sardines onder de koude kraan en dep ze droog. Verwarm de olijfolie in een koekenpan, bak hierin het broodkruim goudbruin en voeg pijnboompitten, knoflook, kappertjes, peterselie en de uitgelekte sultana's toe. Laat het mengsel 2 minuten zachtjes sudderen. Schep het mengsel in een kom, voeg de kaas en peper en zout naar smaak toe. Bestrooi de sardines aan beide kanten met een beetje zout en rijkelijk zwarte peper. Verdeel de vulling over de sardines, rol de visjes in de lengte vanaf de kop op en zet ze vast met een houten cocktailprikkers. Leg ze in een ingevette ovenschaal, met de staart naar boven. Besprenkel met rest van de olie en het sinaasappelsap, bestreek ze met laurierblad en zet ze afgedekt met aluminiumfolie 10 minuten in de oven.

**TUSSENGERECHT** Quaglie all'aceto balsamico e radicchio rosso alla trevisana - Kwartels uit de oven met balsamicoazijn en gegrilde rode radicchio

---

### Quaglie all'aceto balsamico

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	10	
zout en versgemalen zwarte peper		
olijfolie	4	el
geconcentreerde zelfgemaakte vleesbouillon of bouillon van blokjes van goede kwaliteit	2	dl
balsamicoazijn	6	el
boter	50	gr.

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Maak de kwartels schoon, spoel ze af onder de koude kraan en dep ze goed droog met keukenpapier. Wrijf de binnen- en de buitenkant in met zout en peper. Bak de kwartels in een ovenvaste pan met dikke bodem in 5 minuten op halfhoog vuur rondom bruin in olijfolie. Blus af met de helft van de bouillon en schuif de pan 10-15 minuten in de voorverwarmde oven. Bedruip de kwartels twee keer en sprenkel er halverwege de braadtijd 2 eetlepels balsamico-azijn over. Schep de kwartels op een voorverwarmde schaal en houd ze warm. Kook het bezinksel in de pan los met de resterende azijn en voeg de rest van de bouillon toe. Breng langzaam aan de kook en laat 1-2 minuten zachtjes doorkoken. Snijd de boter in kleine stukjes en voeg deze een voor een toe aan de saus, onder krachtig en constant roeren! Breng de saus eventueel nogmaals op smaak. Schep direct een lepel saus over iedere kwartel als de boter is opgenomen en geef de rest er apart bij in een kommetje.

**TUSSENGERECHT** Sorbetto di pamplemousse al arance - Grapefruitsorbet met sinaasappelzeste

---

### Sorbetto di pamplemousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	4	
suiker	50	gr.
water	3	dl
citroenen	4	
grapefruits	16	
fijne kristalsuiker	500	gr.

Haal met een zesteur zo lang mogelijke zestes van de sinaasappels. Blancheer de zestes in 3 dl water en spoel ze zodra het water kookt af onder stromend koud water. Doe de zestes met 50 gram suiker en 3 dl water in de pan en laat dit op laag vuur zachtjes koken, tot bijna alle siroop verdampt is. Pers de citroenen en grapefruits, zeef het vruchtensap. Voeg de suiker en gesuikerde zestes toe en draai het mengsel in de ijsmachine tot sorbetijs. Doe met ijslepel twee bolletjes in een voorgekoelde ijsscoupe.

**HOOFDGERECHT** Ossobuco alla milanese e rotolo e ravioli barbabietole - Milanese ossobuco met aardappelspinazierolletjes en bietravoi

---

## Ossobuco alla milanese

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ossobuchi, van ca 250 gr elk	10	
bloem, om te bestuiven		
zout en versgemalen zwarte peper		
olijfolie	4	el
boter	80	gr.
kleine uien, fijngesneden	2	
stengel bleekselderij, fijngesneden	1	
droge witte wijn	4	dl
vleesbouillon	6	dl
citroenrasp, biologisch of zonder waslaagje	2	tl
knoflook, fijngesneden	1	teentje
bladpeterselie, fijngesneden	5	el

Bind de ossebuchi op met keukengaren, als een pakketje. Wentel het vlees door de bloem met 1 theelepel zout. Verhit de olijfolie in een braadpan met goed sluitende deksel, die zo groot is dat alle ossobuchi op de bodem van de pan kunnen liggen. Bak de ossobuchi aan beide kanten goudbruin. Neem het vlees uit de pan. Doe boter in de braadpan met de ui en bleekselderij. Strooi er een beetje zout over, zodat de ui wat vocht kan verliezen en smoor de uien zachtjes tot ze glazig zijn. Doe na 10 minuten het vlees weer in de pan, samen met het uitgelopen vleesnat. Verwarm de wijn in een pannetje en giet over het vlees. Draai het vuur hoger en laat de wijn tot de helft inkoken, schraap hierbij het aanbaksel op de bodem van de pan los met een metalen lepel. Verwarm de bouillon en giet de helft over de ossobuchi. Draai het vuur zo laag mogelijk en zet een deksel op de pan. Laat het vlees 1½-2 uur sudderen, tot het vlees van het bot begint los te laten. Draai de ossobuchi om de 20 minuten voorzichtig om, zonder het merg te beschadigen. Voeg zo nodig nog wat bouillon toe, maar met mate, nooit meer dan 3-4 eetlepels tegelijk. Schep het gare vlees als de saus wat te dun is uit de pan en laat de saus op hoog vuur inkoken. Leg de ossobuchi in een voorverwarmde schaal en verwijder het keukengaren. Houd warm in een lauwe oven. Verdeel de resterende boter in klontjes en klop deze één voor één door de saus. Neem de pan direct van het vuur als de boter is gesmolten. De saus mag niet koken. Door de boter wordt de saus mooi glanzend en fijner van smaak. Meng alle ingrediënten voor de gremolada, roer dit door de saus en laat hem 2 minuten intrekken. Lepel de saus over de ossobuchi en serveer het gerecht direct met het bijbehorende groentegarnituur.

## Ravioli di barbabetole

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patentbloem	220	gr.
zout		
eieren	3	
gekookte biet	300	gr.
boter	90	gr.
ricotta	220	gr.
versgemalen peper		
droog broodkruim	50	gr.
vers geraspte parmezaanse kaas	90	gr.

Zeef de bloem met een snufje zout en vorm er op een werkvlak een bergje van. Maak een kuiltje in het midden en breek er twee eieren in. Kneed er een zacht deeg van. Vorm er een bal van, verpak hem in plastic folie en laat rusten terwijl u de vulling maakt. Schil de biet en snij hem in plakken; pureer hem in de keukenmachine. Smelt 2 eetlepels boter in een pan. Voeg de biet toe en laat 10 minuten zachtjes stoven, zodat de smaak doortrekt. Doe over in een kom en meng er de ricotta, het overgebleven ei en het broodkruim en peper en zout naar smaak door. Rol het deeg met een deegroller of pastamachine zo dun mogelijk uit. Snij het in rondjes van 5 cm. Doe een beetje van het bietenmengsel op ieder rondje. Vouw de pasta over het vulsel en druk de randen stevig aan. Breng water aan de kook en kook de ravioli al dente. Verhit intussen in een klein pannetje de boter tot hij vrij donker van kleur is. Giet de ravioli af en doe ze over op een schaal. Schenk er de gesmolten boter over, bestrooi met de kaas en dien op.

## Rotolo di patate e spinaci

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloemig kokende aardappelen	500	gr.
zout		
ui, ragfijn gesneden	1	
olijfolie	1	el
spinazie, gekookt en gehakt, of 500 gr gehakte diepvriesspinazie, ontdooid en goed uitgelekt	1	kg
ricotta	100	gr.
versgeraspte parmezaanse kaas	100	gr.
geraspte nootmuskaat		snufje
groot scharrelei	1	dooier van
versgemalen zwarte peper		
scharrelei	1	
bakpoeder	1	tl
bloem, bij voorkeur italiaanse 00	200	gr.
ham van eerste kwaliteit, in dunne plakken	200	gr.
boter	75	gr.

Borstel de aardappelen schoon en kook ze in circa 20 minuten in de schil in ruim water met zout gaar. Verwarm ondertussen de oven voor op 200 °C, en bereid de vulling. Smoor de ui 2-3 minuten in de olijfolie glazig. Voeg de spinazie toe en smoor weer 2 minuten, al roerend. Schep de spinazie in een kom en voeg de ricotta, de helft van de parmezaanse kaas, nootmuskaat, eidooier, zout en peper toe. Meng alles goed. Laat de aardappelen uitlekken, pel ze zodra je ze kunt beetpakken en haal ze boven het werkvlak door een pureeknijper. Maak in het midden van de puree een kuiltje, breek het hele ei erin en voeg wat zout, het bakpoeder en het grootste deel van de bloem toe. Kneed zo'n 5 minuten en voeg indien nodig meer bloem toe. Het deeg moet zacht, glad en een beetje plakkerig zijn. Vorm een bal van het deeg. Rol het aardappeldeeg uit tot een vierkant van 35 x 25 cm. Beleg dit met de ham en verdeel de spinazie er over (de spinazie moet 1 cm van de rand blijven). Rol het deeg op tot een grote 'worst', wikkel deze strak in kaasdoek en bind beide uiteinden goed dicht met keukengaren. Vul een vispan of andere grote diepe pan waar de rotolo in past met water. Voeg een eetlepel zout toe en breng aan de kook. Laat de rol voorzichtig in het water zakken. Breng het water weer aan de kook en laat het circa 30 minuten koken, met de deksel schuin op de pan. Haal de rol voorzichtig uit de pan, zodat hij niet breekt, verwijder de kaasdoek en laat afkoelen. Snijd de rol in 2 cm dikke stukken en leg deze dakpansgewijs op een verwarmde ovenschaal. Smelt de boter en giet over de plakken. Strooi de resterende parmezaanse kaas er over. Zet circa 15 minuten in de voorverwarmde oven tot de plakken mooi goudgeel van kleur zijn.

**Mousse di limone, sciroppo al timo**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bulgaarse yoghurt	80	g
suiker	100	g
geraspte schil van 2 onbespoten citroenen		
grand marnier	2	el
citroensap	1 ½	dl + 2 el
gelatineblaadjes	3	
slagroom	4	dl
tijm	8	takjes
muntblaadjes en extra munt voor de garnering	6	
2 citroenen		sap van
grand marnier, naar smaak	3	à 4 tl

Klop in een kom de suiker door de yoghurt. Roer het mengsel om met de geraspte citroenschil en de Grand Marnier. Giet het citroensap in een kommetje. Breek de gelatineblaadjes in stukjes en voeg ze toe aan het sap. Zet het kommetje in een pan met een laagje kokend water tot de gelatine is opgelost en doorschijnend is geworden. Schep de gelatine met het citroensap door het yoghurtmengsel. Klop de room niet helemaal stijf en schep hem in drie gedeelten met een spatel of een metalen lepel door het yoghurtmengsel. Verdeel het mengsel over kommetjes van 8 cm in doorsnee en zet ze een paar uur in de koelkast. Verhit al roerend 3 dl water met 300 g suiker in een steelpannetje met een zware bodem tot de suiker is opgelost. Breng het vocht tot net onder de kook. Haal de blaadjes van de takjes tijm en voeg ze met de muntblaadjes toe aan de siroop. Haal het pannetje van het vuur en roer citroensap en Grand Marnier naar smaak door de siroop. Stort de mousse na het opstijven door een dessertbord op elk kommetje te leggen, het geheel om te keren en het kommetje voorzichtig weg te halen. Lepel de afgekoelde tijmsiroop rond de mousse en garneer hem met muntblaadjes. Als u de kommetjes even in een pan met een laagje heet water zet, laat de mousse eerder los. Mocht het nog niet lukken, geef dan een ferme tik op de bodem van het omgekeerde kommetje.