

# 2006 april

CCN Bunnik · Lente

---

## Pizelle

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patentbloem	350	gr.
gedroogde gist	0.75	tl
lauw water	17	el
rijpe italiaanse pomodori's	1	kg
suiker	2	el
rood spaans pepertje	1	
knoflook	6	tenen
olijfolie	8	el
basilicum blaadjes	15	
frituurolie (arachaide)		

Doe de bloem in een grote kom. Los de gist op in twee lepels lauw water. Doe de gezeefde bloem erbij. Vorm een stevig elastisch deeg en kneed een paar minuten door. Vorm een bal en laat 2 uur op warme plek rijzen. Ontvel de tomaten in kokend water. Haal de zaadjes er uit en hak fijn. Hak de knoflook en het spaans pepertje (zonder zaadjes !) fijn. Sauteer in de olijfolie de knoflook en het gehakte pepertje. Voeg gehakte tomaat eraan toe en laat ½ uur zachtjes tegen de kook (water laten verdampen). Vorm het deeg tot een rol van 2 ½ cm dik. Snij plakjes van 2 ½ cm rol ieder plakje mooi rond uit op een met bloem bestoven werkblad. Verwarm de olie in een gietijzeren pan (200° C). Frituur de pizelle. Regelmatig omkeren. Totdat ze luchtig en goudgeel zijn. Laat de pizelle 's op keukenpapier uitlekken en houd lauwwarm. Scheur de basilicum blaadje fijn en voeg aan de tomaten saus toe.

## Carote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mooie grote en dikke wortelen	500	gr.
radijzen	20	
selderijblaadjes		
citroen	1	
slagroom (geen koksroom)	6	el
volle yoghurt	6	el
verse mierikswortel	1	
zeezout en gemalen peper		

Was de mierikswortel, schil deze met de dunschiller en leg deze met citroen in ijskoud water (eventueel in de ijskast tenminste ½ uur, liefst een uur). Was en schil de wortel (dunschiller) en leg ze in water. Snijdt de wortel op de snijmachine in lengte in dunne repen (of met de dunschiller). Maak de radijs schoon en leg in ijskoud water. Meng de (niet koude) room met de (niet koude) yoghurt. Voeg zout en gemalen peper toe. Rasp de mierikswortel en voeg ca. 8 eetlepels toe aan de saus. Meng de saus goed en laat 10 minuten trekken. Hak de selderij blaadjes grof fijn. Hak de radijs grof fijn. PRESENTATIE: Pak een groot bord. Leg in het centrum van het bord de krullen wortel (eventueel m.b.v.ring). voeg de dressing toe. snipper de stukjes radijs en selderij over de dressing en wortel. leg twee pizelle 's erbij en nappeer deze met de tomaten/basilicum saus.

## Scampi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote scampi's	10	
verse blaadjes salie	10	
plakjes pancetta	10	
cocktailprikkers	10	
rode bieten blaadjes	400	gr.
citroen		

Maak de scampi schoon (ook de darm verwijderen), maar laat het staartje eraan. Wikkel de scampi in een blaadje salie en in een plakje pancetta. Steek het vast met een cocktailprikker. Zet weg totdat de risotto klaar is. Frituur de scampi in 170 °C in 3 minuten knapperig gaar. Besprenkel met citroen. Was de bietenblaadjes sla ze dauwdroog.

## Rijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderbouillon	2.3	l
saffraandraadjes	1.5	el
uien	3	
boter	250	gr.
carnaroli (superfino) risotto rijst	700	gr.
vers geraspte parmezaanse kaas	200	gr.
nouilly prat	2	dl
zout		
zwarte peper		

Week de saffraan een half uur in de nouilly prat. Breng de bouillon aan de kook. Snij de uien fijn. Smelt 125 gr boter in een pan met dikke bodem. Fruit de ui onder regelmatig roeren in 3 minuten zacht (niet laten verkleuren!). Roer de rijst erdoor tot de korrels zwellen (let op niet bruin laten worden). Blus af met de nouilly prat met saffraan en roer direct. Voeg - telkens - een ruime soeplepel bouillon toe en roer de rijst zachtjes totdat het vocht is opgenomen. Neem de tijd. Zet na ca. 45 minuten de risotto afgedekt van het vuur en laat 5 minuten rusten. Voeg 2/3 van de parmezaanse kaas toe en roer voorzichtig. Zet de risotto terug op laag vuur en voeg de rest van boter, zout en peper toe. Zodra de boter is gesmolten de risotto van het vuur halen en in gesloten pan klaar voor uitserveren (niet wachten!). **PRESENTATIE:** Kies een diep bord. Leg een krans van bietenblaadjes (stengeltje naar binnen). Leg een (warme en ingevette!) ijzeren ring in het midden van het bord gedeeltelijk op de bietenblaadjes. Vul deze met risotto en druk aan. Rasp nog wat parmezaanse kaas erover. Leg op de risotto de gefrituurde garnaal. Direct uitserveren.

**Ginestrata**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	10	
fijne suiker	1.5	el
gemalen kaneel		
geraspte nootmuskaat		
gevogelte bouillon (kip)	2.8	l
vin santo of een zoete witte wijn	16	el
boter	5	el
grissini (soepstengels)	10	

Verwarm de bouillon warm (niet heet). Meng de kaneel met de nootmuskaat en de suiker. Klop de eieren in een kom. Voeg al kloppend zout, de bouillon en wijn toe aan de eieren. Roer de zachte boter er door. Doe de crèmesoep over in een pan en verwarm op matig vuur (niet koken; dan schiften de eieren!). **PRESENTATIE:** Doe de soep in voorverwarmde kopjes. Strooi het kruidenmengsel erover heen. Serveer met de grissini.

**Piccioni**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
jonge schoongemaakte hele duiven	5	
gekookte ham (dun gesneden prosciutto)	150	gr.
gesneden grof bruin brood (zo mogelijk met noten en rozijnen)	1	
eieren	2	
jeneverbessen	4	
ui	1	
vet spek	75	gr.
verse salieblaadjes	9	
rozemarijn	15	takjes
olijfolie		
boter	200	gr.
gevogelte bouillon	0.5	l
droge witte wijn of nouilly prat	0.5	l
zeezout en gemalen peper		

Controleer of de duiven mooi schoon zijn; was ze en droog ze goed. Snij twee sneden brood af en rooster deze. Laat ze afkoelen. Hak de ui, de ham, de salie, de spek en het brood fijn. Plet de jeneverbessen. Meng ham, spek, de salie, jeneverbes, ui, brood en eieren door elkaar. Voeg zout en peper toe. Vul de duiven er mee met als laatste een takje rozemarijn. Naai of bind dicht. Verhit de olie met boter in een braadpan en braad de duiven mooi aan. Draai het vuur laag, blus af met de wijn en giet de bouillon erbij. Laat 1 uur smoren en bedruip ze regelmatig. Snij 10 sneden brood en rooster deze met een beetje olijfolie en weerzijden (indien de korst erg hard is deze verwijderen en apart roosteren en in stukken snijden als garnering). Snij de duiven voorzichtig doormidden en verwijder de draad en houd warm. Kook het stoofnat iets in. **PRESENTATIE:** Pak een groot bord. Leg in het centrum de getoaste snee brood. Leg een ½ duifje op het brood. Besprenkel met het stoofnat (erop en erom heen). Leg nog een takje rozemarijn op de duif.

**HOOFDGERECHT** Filetto di Maiale con Funghi al Marsala - Varkensmedaillons met een kapje van paddestoelen en prei op een marsalasaus

---

### Cannellonideeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
harde tarwebloem (of pastabloem)	500	gr.
bloem (voor werkblad)	100	gr.
olijfolie	1	el
eieren	4	
voorgekookte rode biet	1	

Pel de gekookte biet en pureer deze zeer fijn. Doe de tarwebloem en 3 eieren bij elkaar. Laat mengen in de keukenmachine. Voeg twee eetlepels bietenpuree met een ei toe. Zorg dat de substantie zijdeachtig en elastisch wordt (2 minuten)(eventueel wat bloem toevoegen). Neem het deeg uit de kom en kneed het deeg goed na. Pak in de huishoudfolie en laat deeg 1 uur in koelkast liggen. Haal het deeg uit de koelkast en maak er ca. 4 ballen van. Dek de ballen af die je nog niet gebruikt. Druk een deegbal plat en vouw de hoeken iets naar binnen. Haal de platte deegbal door de grootste stand van de pastamachine. Herhaal dit drie of vier keer. Bestrooi het deeg aan beide kanten met gezeefde bloem. Herhaal dit tot de dunste stand van 1 à 2 mm is bereikt. Snijd ca 15 cm lange repen af van 1½ cm breed. Kook ze voor het opdienen beetgaar in water met bietenpuree.

### Paddestoelen/Preimousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
licht groene prei	200	gr.
paddestoelen (kastanjechampignons)	250	gr.
koksroom	1	dl
gehakte peterselie	5	gr.
pecorino	75	gr.
ui	25	gr.
eierdooiers	4	
olijfolie	0.25	dl
zout en peper		

Was de prei en snijd fijn. Hak de ui zeer fijn. Wrijf/borstel de paddestoelen goed schoon en snijd in stukken. De ui, paddestoelen en prei in de olijfolie kort garen. Het vocht dat hierbij ontstaat goed afgieten en inkoken. Het mengsel van paddestoelen, ui en prei nog even grof fijn hakken. Het ingekookte vocht mengen met de eierdooiers, iets opgeklopte koksroom, de pecorino, de peterselie en het paddestoelenmengsel (niet te vochtig laten zijn). Op smaak brengen met peper en zout en laten afkoelen.

## Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	2	
broccoli	250	gr.
kastanje champignons	20	
pijnboompitten	75	gr.
rozemarijn	10	kleine takjes

Snijd van courgettes 30 schuine (ellipsvormige) plakken. Snijd mooie roosjes van de broccoli. Gaar beide groenten kort (let op niet te gaar !). Verwijder het uiteinde van de steel van de paddestoel en borstel deze goed schoon. Bak de pijnboompitten zonder olie mooi goudbruin. Bak de paddestoelen voor het opdienen kort aan. Glaceer de groenten in de boter vlak voor het opdienen. Ontdoe de rozemarijntakjes van zand.

## Marsalasaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	25	gr.
wortel	25	gr.
preiwit	15	gr.
laurierblaadjes	2	
peperkorrels	3	
verse tijm	3	takjes
kalfsfond	1.5	liter
marsala dessertwijn	1	dl
boter	25	gr.
koude boter		

De groente wassen, fijnsnijden en in de boter licht aanzweten. Peperkorrels kneuzen en met andere kruiden toevoegen. Het geheel met Marsala afblussen. Kalfsfond toevoegen en tot de helft inkoken. Saus door puntzeef passeren en voor het opdienen binden met koude boter.

## Vlees

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkenshaas	1.8	kg
varkensnetten	3	
arachideolie		
peper en zout		

Verwarm de oven voor op 175 °C. Maak 20 medaillons van 75 gr van de varkenshaasjes. Plet ze mooi en bestrooi met een beetje peper en zout. Kleur de medaillons in een goed hete pan in de arachide olie. Laat ze afkoelen en bedek ze aan één kant met de paddestoelen/prei mousse. Wikkel ze in een netje. Besprenkel ze met een beetje met olijfolie. Plaats ze ca. 10 minuten in de oven (nabraden in de pan kan ook). PRESENTATIE: Vorm het pastalint tot een nestje. Steek daarin de courgettes (2 stuks). Leg broccoliroosje(s) ernaast. Strooi een paar geroosterde pijnboompitten over de broccoli. Maak een spiegel van marsala saus. Leg daarop de medaillons naast elkaar. Leg een takje rozemarijn erop dat even in een vlam is gehouden.

## Gelato

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	1	l
maïzena	2	el
suiker	250	gr.
eieren	8	
slagroom	0.5	l
gepelde pistachenoten (ongezouten)	300	gr.

Maak de maïzena met een scheutje melk aan. Breng de rest van de melk met de suiker aan de kook. Bindt met de maïzena. Klop een paar lepels hiervan door de eierdooiers. Meng dit vervolgens met de melk/suiker oplossing. Laat tegen de kook aan binden. Laat de custard afkoelen. Blancheer de gepelde noten in paar tellen in kokend water en haal dan meteen het vliesje ervan af. Hak de noten fijn. Spatel ze door de custard. Spatel de geslagen room erdoorheen. Draai er ijs van.

## Salame

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gele rozijnen	100	gr.
pure chocolade	300	gr.
amaretto	1	kopje
boter	4	el
suiker	8	el
geblancheerde amandelen, grof gehakt	100	gr.
droge biscuits	300	gr.
oranjesnippers en sukade	4	el
eierdooiers	3	

Week de rozijnen tot gebruik in amaretto. Verbrokkel de chocolade en smelt de stukjes met de boter met wat zout au bain marie. Roer de suiker, de amandelen de vermalen biscuits, de oranjessnippers en sukade erdoor heen. Haal uit de bain marie. Roer de goed uitgelekte rozijnen en de eierdooiers door het mengsel. Laat mengsel afkoelen. Rol het mengsel tussen 2 vellen vetvrijpapier tot een rol met een doorsnee van ca. 6 cm. Leg in de koelkast (of ook 10 minuten in de vriezer). Haal vlak voor opdienen uit koelkast. Snij op de machine dunne salamiplakken (4 mm). **PRESENTATIE:** Plaats drie bolletjes met ijs op een gekoeld bord. Steek een of twee koekjes in het ijs.