

2006 juni

CCN Limburg · Zomer

VOORGERECHT Antipaste

Anti Pasti

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde tomaten	20	
gemarineerde en gedroogde tomaten	10	
mozzarella	10	plakken
meloen	10	schijven
italiaanse ham (parma!)	10	plakken
salami	30	plakken
gemarineerde artisjokken	10	
stokbrood	1-2	stuks
truffelsalsa		
zwarte olijven		
groene olijven		
verse basilicum (eventueel)		
lolo rosso		

1. Snijd de plakken van de Mozzarella in de lengte door. Voeg eventueel wat pesto toe.
2. De gedroogde tomaten in plakjes snijden, deze vermengen met de Mozzarella
3. De Italiaanse ham en de salami in dunne plakjes snijden (machine)
4. De meloen in de lengte doorsnijden en met een lepel de zaadlijsten verwijderen
5. Meloen in vieren snijden
6. Stokbrood bakken, snijden en besmeren eventueel zelf maken/samenstellen

Uitserveren:

- De ingrediënten rangschikken op het bord
- Eventueel serveren met bladsalade
- Voeg olie (olijf) naar wens toe

Zuppa con Fagioli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte bonen (blik)	500	gr.
kippensoep	2-3	liter
gerookt spek	250	gr.
sjalot	125	gr.
knoflook	4	tenen
bleekselderij (strengen)	2-3	
salieblaadjes	5	
olijfolie		
parmezaanse kaas	125	gr.
stokbroden	2	stuks
tijm		
boter		
zout en peper		

Soep:

1. Breng de soep samen met de bouillon, spek, sjalot, knoflook, klein gesneden bleekselderij en de salieblaadjes aan de kook
2. Laat minimaal 30 minuten zacht doorkoken
3. Pureer de soep met een staafmixer
4. Breng daarna op smaak met zout en peper

Knoflookbrood:

1. Bak het stokbrood goudbruin
2. Snijd de knoflook fijn en meng met (zachte) boter en tijm
3. Stokbrood snijden en met boter/knoflook mengsel besmeren

Uitserveren:

- Maak de soep warm en roer de olijfolie erdoor (circa 5 eetlepels)
- Verwarm de stokbroden in de oven
- Schep de soep in hete borden en bestrooi met geraspte kaas
- Serveer het stokbrood apart

VISGERECHT Scampie Scorfano di Nor El Pesto con Risotto (Scampi en roodbaars met pestosaus, pasta en tomaten-mozzerella salades)

Scampies

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
scampie's	40	
roodbaars (70 gr elk)	10	medaillons
olijfolie		
knoflook	2-3	tenen

1. De scampi's ongepeld bakken in olijfolie met knoflook
2. Bak de scampi's 2-3 minuten
3. Na het bakken pas pellen
4. Bak de roodbaars in de pan en voeg de gepelde scampi's toe

Pesto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie (extra vergine)	500	ml
verse basilicum	1	bos
peterselie	0.5	bos
pijnboompitten	65	gr.
mosterd	2-3	el
aceto balsamico	2-3	el
knoflook	2-3	tenen
parmezaanse kaas	125	gr.

1. Puree alle ingrediënten (m.u.v. de olie) in de keukenmachine en puree het geheel tot een gladde massa
 2. Voeg geleidelijk olie toe tot de gewenste dikte
- bij het serveren als PESTO-SAUS: voeg dan visbouillon extra toe!

Salades

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	15	
kleine bolletjes mozzarella of 5 grote	10	
zout		
peper		

1. Ontvel de tomaten
2. Snij de tomaat in plakken en voeg zout en peper toe
3. Snij de mozzarella in plakken en besmeer licht met pesto
4. Leg de tomaten en de mozzarella dakpansgewijs op een klein bordje

Pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarwebloem (geschikt voor pasta)	500	gram
bloem (extra)	50	gram
zout	1	theelepel
eieren	4	grote
olijfolie	2	el
parmezaanse kaas (grof geraspt)	125	gr.

Deeg maken (handwerk):

1. Meng de bloem en het zout.
2. Maak van de bloem een 'bergje' op het werkblad.
3. Maak een kuil in het midden van het bergje bloem - laat daarbij voldoende bloem op de bodem.
4. Breek de eieren en laat ze voorzichtig in de kuil glijden.
5. Doe de olijfolie bij de eieren.
6. Werk, met een vork, beetje bij beetje bloem - vanaf de binnenkant van de kuil - door de eieren en olijfolie, pas op dat rand niet doorbreekt!
7. Ga door tot de bloem al het ei heeft opgenomen en er een 'werkbaar' deeg ontstaat.
8. Kneed verder met de handen tot een samenhangend deeg. Opmerking: Voeg - alleen als het echt niet lukt om een samenhangend deeg te maken - een klein beetje water toe.
9. Kneed het deeg 8 - 10 minuten (of zo nodig nog langer) stevig door, werk er - als het deeg tijdens het kneden plakkerig wordt - (steeds) wat bloem door.
10. Het eerst stijve en witte, poederige deeg, verandert tijdens het kneden langzaam van uiterlijk, het eindresultaat moet u een glimmende, lichtelijk doorschijnende, elastische deegbal zijn. Opmerking: Maak echt werk van het kneden, als het deeg niet stevig en lang genoeg gekneet is zal de pasta die er van gemaakt wordt tijdens het koken uit elkaar vallen.
11. (Rusten). Wikkel het deeg strak in plasticfolie en laat het minstens een half uur rusten.
12. Pasta uitrollen
13. Bestuif de vellen deeg die klaar zijn met meel, (vouw en) stapel ze losjes op en dek ze af met een doek.
14. Snij de vellen in de gewenste vorm. Voor alle lintvormige pasta: Een vel oprollen (moet kunnen zonder breken!), daarna de rol dwars in 'plakken' van de voor de pasta gewenste breedte snijden en de 'plakken' vervolgens uitrollen tot linten.
15. Drogen of direct koken: Drogen (enkele uren - 1 dag) heeft als voordeel dat de pasta een wat langere kooktijd heeft en minder snel te gaar wordt. De kooktijd van niet gedroogde verse pasta is circa 1/2 tot 1 minuut.

Uitserveren:

- Kook de pasta
- Maak op voorverwarmde borden een bedje van pasta
- Voeg naar wens kaas toe. Let op kan ook als decoratie!
- Dresseer de roodbaars + scampies op de rijst
- Op de vis de pesto (of indien gewenst de Pestosaus)
- Tot slot een beetje Parmezaanse kaas
- Giet over de salade wat olijfolie en aceto Balsamico

HOOFDGERECHT Carne Ripiene (Met Pecorinokaas, salie en Parmaham gevulde kalfslende, geserveerd met saliejus, gekannede spinazie en gebakken rozemarijn aardappelen)

Kalfslende + vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslende	1,2	kg
parma ham	10	pl
salie	20	blok
pecorino kaas	125	gr.
knoflook	2	tenen
olijfolie		

1. Maak een soort pesto van de salie, kaas, knoflook en iets olijfolie
2. Smeer de parmaham in met de pesto en rol op (makkelijk met vershoudfolie)
3. Leg circa 30 minuten in de vriezer
4. Maak een holte in het vlees
5. Verwijder de folie en vul de holte met de ham/pesto rolletjes
6. Bak in olijfolie de gevulde lende om en om en leg op een bakplaat

Saliejus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2-3	
knoflook	2	tenen
witte wijn	250	ml
kalfsfond (zelf maken!)	500	ml
salieblaadjes	2	el
roomboter	125	gr.

1. Snij de sjalot en de knoflook fijn en fruit samen met de steeltjes van de salie aan zonder te laten kleuren
2. Voeg witte wijn toe
3. Kook in tot de sjalotten juist onderstaan en voeg dan de kalfsfond toe
4. Kook in tot circa 350 ml
5. Zeef de saus

Rozemarijn aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (nicola)	500	gr.
rozemarijn naar smaak (vers)		
olijfolie		
zout en peper		

1. Schil de aardappelen in grove stukken (2-3 cm) en kook beetgaar
2. Giet de aardappelen af en laat op een doek afkoelen
3. (niet in koud water i.v.m. bakken)

Spinazie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	1	kg
olijfolie		
knoflook	2	tenen
zout en peper		

1. Was de spinazie en verwijder de steeltjes
2. Snij de knoflook fijn

DESSERT Tiramisu

Tiramisu

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	7	
poedersuiker	40	gr.
eiwitten	5	
mascarpone (op kamertemperatuur)	500	gr.
savoardi (italiaanse lange vinger)	20-30	
espressokoffie (koud)	100	ml
amaretto di saronno	125	ml
cacao poeder		

1. De dooiers met de suiker witroeren
2. Spatel de mascarpone langzaam door de geklopte eidooiers zodat een luchtige massa ontstaat
3. De eiwitten zonder suiker opkloppen (vetvrije bak)
4. Hierna langzaam de poedersuiker in 2 etappes toevoegen tot opgelost
5. Spatel de stijfgeslagen eiwitten door de eidooiers en de mascarpone
6. Drenk de savoardi slechts 1-2 seconden in de espressokoffie en amaretto
7. Vul de coupes of schaal met de $\frac{1}{2}$ van de massa, leg hierop de savordi's.
8. Bedek de savordi's met de overige massa
9. Om de smaak te optimaliseren z.s.m. maken!

Uitserveren:

- Maak keuze uit coupes of schaal.