

2009 april

CCR Rijnmond · Lente

VOORGERECHT Stormato carote con verdure e bagna cauda (flan van wortel met groenten en ansjovissaus)

Bagna cauda

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	400	ml
knoflooktenen, geblancheerd	15	st
ansjovisfilet	150	g
pijnboompitten	40	g
laurierblaadjes	1	st
droge witte wijn	110	ml

Doe alle ingrediënten in een pan en laat 60 min zachtjes trekken op een laag pitje (niet koken). Verwijder de laurierbladen en pureer het mengsel en houdt apart.

Bechamelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
bloem	50	g
melk	600	ml
nootmuskaat, fijngeraspt	1	bol
eierdooiers	2	st
room	1	scheutje
fijn zeezout en versgemalen zwarte peper		

Smelt de boter in een pan en roer de bloem erdoor. Roer tot alle klontjes verdwenen zijn en laat de roux op laag vuur minimaal 1 min. garen tot er zich een bal vormt. Voeg geleidelijk al roerend de hete melk toe. Breng de saus aan de kook, zet het vuur laag en breng op smaak met nootmuskaat en zout en peper. Kook tot de massa mooi gebonden is. Verrijk de saus met 2 eidooiers en een scheutje room.

Bladerdeegstengels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter bladerdeeg (diepvries)	1	pakje
peper en zout		
sesamzaad		

Snij het bladerdeeg in reepjes van 1½ cm breed. Bestuif met peper, zout en sesamzaad en bak ze in een hete oven van 180 °C in 4 min. goudbruin.

Wortelflan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	1	scheutje
winterpeen in blokjes	1000	g
witte wijn	300	ml
bechamelsaus	600	ml
vers geraspte nootmuskaat	1	snufje
fijn zeezout en vers gemalen zwarte peper		
eieren	10	st
silicone bakjes	24	kl

Verwarm de oven voor op 150 °C en vet 24 kleine siliconenbakjes in. Verhit de olijfolie en bak de wortel hierin even aan. Blus de wortel af met de wijn. Laat de wortel garen en pureer hem. Roer de bechamelsaus door de wortelpuree en breng de massa op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Meng de eieren door de massa. Doe het mengsel in de vormpjes. Zet ze in een braadslee en giet heet water in de braadslee tot 2/3 van de hoogte van de vormpjes. Zet de braadslee 40 tot 45 min. in de oven tot de flans gaar zijn. Controleer na 30 min. de gaarheid.

Groententop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peultjes, haricot vert, bleekselderijstengel (dunne reepjes), reepje wortel	12	van elk
scheutje extra vergine olijfolie		

Was en schil de groenten en snijd ze in kleine stukjes, leg de groenten op een bakblik en schenk de honing, boter en olijfolie er over. Meng dit alles door elkaar en bak dit ca. 30 -35 min tot het goudbruin ziet.

Rotolo di gnocchi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
krumige gekookte aardappelen	2000	g
zout	2	tl
eieren, licht geklopt	2	st
italiaanse bloem type 000	250/300	g
boter in blokjes	100	g
ricotta	250	g
parmezaanse kaas, vers geraspt	50 + 50	g
ei	1	st
peper en zout		
boter		
knoflook, geperst	2	teen
spinazie	250	g
verse salieblaadjes	12	st
kaasdoek	1	st

Kook de aardappelen met schil tot ze gaar zijn en giet ze af. Verwijder de schil van de nog hete aardappels en duw ze door een pureerzeef. Voeg het zout, de eieren en geleidelijk de bloem toe. De hoeveelheid bloem hangt af van de aardappel. Het deeg moet zacht zijn en hoe minder bloem hoe zachter, het moet niet aan je handen plakken. Rol het deeg met een deegroller uit tot een ca 2 cm dikke lap. Meng de ricotta, en 50 g Parmezaanse kaas met het ei en voeg peper en zout naar smaak toe. Bestrijk de bovenkant van de deeglap gelijkmatig dit mengsel. Smelt wat boter in een koekenpan en fruit de knoflook even aan. Bak de spinazie een paar min mee en hak fijn. Strijk dit mengsel uit over de ricottalaag. Rol het gnocchideeg met inhoud op tot een worst en verpak dit in kaasdoek. Kook het pakketje 10 tot 15 min in gezouten water en laat daarna afkoelen. Verwarm de oven voor op 200 °C. Beboter een ovenschaal waar de rol ruimschoots in past, verwijder de kaasdoek en leg de rol voorzichtig in de schaal. Snijd de rol in 12 plakken, bestrooi met de rest van de Parmezaanse kaas en verdeel de blokjes boter gelijkmatig met de salieblaadjes over de plakken. Bak 15 min tot hij goudbruin kleurt.

Fonduta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	40	g
bloem	25	g
volle melk	250	ml
fontina (kaas) in stukjes	125	g
cognac	1	el
fijn zeezout en versgemalen peper		

Smelt de boter, roer de bloem erdoor en laat het geheel op een laag vuur zachtjes doorkoken maar niet kleuren. Voeg geleidelijk al roerend de lauwwarme melk toe en klof tot de roux is opgelost en de saus gebonden. Voeg de Fontina toe en roer de cognac erdoor. Roer tot een egale massa. Laat de saus nog 30 min au bain marie garen. Breng op smaak met peper en zout.

HOOFDGERECHT Brasato di coniglio al vino bianco con rosmarino (gestoofd konijn in witte wijn met rozemarijn en polentataartje)

Brasato di coniglio (konijn)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	6	st
knoflookteentjes	6	st
gedroogde tomaten op olie	12	st
konijnenbouten	12	st
zout, peper, bloem		
olijfolie		
tomatenpuree	4	el
witte wijn	400	ml
rozemarijn	8	takjes
zwarte olijven zonder pit	150	g

Laat de gedroogde tomaten uitlekken. Snipper de gepelde uien en hak de knoflook heel fijn. Snijd de uitgelekte tomaten in stukjes. Wrijf de konijnenbouten in met zout en peper en bestuif ze met bloem. Verhit de olie in een braadpan en bak de bouten rondom bruin. Voeg ui en knoflook toe en bak die even mee. Voeg de stukjes gedroogde tomaat, tomatenpuree, wijn, rozemarijn en olijven toe. Breng het al roerende aan de kook. Laat de bouten in 90 min gaar worden. Controleer op gaarheid na 60 min. Keer de bouten af en toe. Haal de bouten uit de pan, en houdt deze warm. Verwijder de takjes rozemarijn (weggooien) en de olijven (warmhouden) en kook het braadvocht tot 1/3 in. Proef de saus en breng op smaak met peper en zout.

Polentataartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1500	ml
kort kokende polenta (semolina)	375	g
parmezaanse kaas, vers geraspt	75	g
eierdooiers	6	st
boter	50	g
zout en peper		

Breng de melk aan de kook en strooi al roerende de polenta erin. Blijf roeren tot het mengsel dik is en van de zijkanten van de pan loslaat. Neem de pan van het vuur en roer de kaas, eierdooiers en de boter door het mengsel. Voeg peper en zout toe naar smaak. Spreid het mengsel op een met bakpapier beklede snijplank uit tot een dikte van ca 1 cm en laat het 60 min afkoelen en opstijven. Steek met een steker rondjes van ca 5 cm uit de polenta, bak deze koekjes heel even om en om in de olijfolie.

Groententop op polentataartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak, klein	4	st
wortel	4	st
meiknol	4	st
sjalotjes	12	st
honing	5	el
boter	100	g
olijfolie	8	el
zout, peper		

Was en schil de groenten en snijd ze in kleine stukjes, leg de groenten op een bakblik en schenk de honing, boter en olijfolie er over. Meng dit alles door elkaar en bak dit ca. 30 -35 min tot het goudbruin ziet.

Amaretti koekjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	1	el
maïzena	1	el
kaneelpoeder	1	tl
suiker	200	g
citroenschil, geraspt	1	tl
amandelen	250	g
eiwit	4	st
poedersuiker	30	g
boter	1	el
bakblik	1	

De amandelen malen in de keukenmachine en vermengen met 150 g suiker, 1 el maïzena, 1 tl citroenschil en de kaneel. De eiwitten stijfslaan met de rest van de suiker. Het amandelmengsel er voorzichtig onder spatelen. Een bakblik invetten en bebloemen. Het amandelmengsel in een spuitzak met gladde mond doen. Hoopjes spuiten met een diameter van ongeveer 3 cm. Het deeg een uurtje laten rusten. De oven voorverwarmen op 180 °C. De koekjes bakken tot ze lichtbruin zijn. Bestrooien met poedersuiker en laten afkoelen.

Bonet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte basterd suiker	400	g
water	4	el
eieren	10	st
witte chocolade (lindt)	200	g
hete melk	1500	ml
italiaanse amaretti koekjes, verkruid	140	g
nocino	120	ml
room, stijfgeklopt	250	ml
vormpjes	12	kl

Verwarm de oven voor op 180 °C. Kook 250 g basterd suiker met het water in een steelpannetje tot een goudkleurige siroop en laat deze karamelliseren. Schenk de karamel in twee grote vormen of 12 kleine vormpjes. Draai de vormpjes rond zodat de karamel goed over de bodem wordt verdeeld. Zet weg. Klop de eieren en de resterende basterd suiker met een mixer door elkaar tot een bleke luchtige massa. Smelt intussen de chocolade in de hete melk en voeg dit mengsel al kloppend toe aan het eimengsel. Doe 2/3 van de verkruidde amaretti koekjes erbij en tot slot de Nocino. Vul de vormpjes af met het mengsel. Zet een overschaal met heet water in de oven en zet de vormpjes hierin. Het water moet tot op 1/3 ervan komen. Bak de bonets 25 min in de oven. Haal de bonets uit de oven, laat afkoelen in de vorm en snijd met een scherp mesje los van de binnenkant.