

# 2011 augustus

CCR Rijnmond · Zomer

**VOORGERECHT** Torta Fiorentina di funghi

## Torta Fiorentina di Funghi - Paddenstoelentaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	6	vel
boter		
walnoten (50g+25g)	75	g
sjalotten	3	st
kastanjechampignons (250g + 50g)	300	g
oesterzwammen	150	g
olijfolie	4	el
ontbijtspek, in blokjes	100	g
knoflook	2	teen
peper en zout		
eieren	3	st
slagroom	150	ml
verse bladpeterselie	1	el
gedroogde italiaanse kruiden	1	el
bieslook, fijngehakt	1	el
frisee sla	1	krop

Verwarm de oven voor op 200 °C. Gebruik een taartvorm met een doorsnede van 26-28 cm. Vet de taartvormen in en bekleed die met de uitgerolde deeglapjes. Prik de bodem hier en daar in. Hak de walnoten grof, pel de sjalotten en snijd ze fijn. Verhit de olie, fruit daarin de sjalotten en bak de blokjes spek. Pers de knoflook daarboven uit. Borstel de paddenstoelen goed schoon. Halveer 250 g van de grotere kastanjechampignons, snijd de oesterzwammen in reepjes en bak dit 3 min, al omscheppend, mee. Meng +/- 50g noten erdoor en voeg peper en zout naar smaak toe. Klop de eieren los, samen met de room en de diverse kruiden. Verdeel het paddenstoelenmengsel over de taartbodems. Giet het eimengsel erover en zet de vorm in het midden van de oven. Baktijd: 25-30 min. Garnering: Neem 12 mooie bladeren sla. Was en dep ze droog. Snijd de 50g kastanjechampignons brunoise. Bak ze heel kort in wat olijfolie, laat ze goed uitlekken en dep droog. Serveren: Snijd de taart in 12 punten. Leg een blad frisee sla op het bord. Daarop de taartpunt en garneer met wat kastanjechampignons en gehakte walnoten.

**Orecchiette di farm al sugo di gallinella - Orecchiette van spelt met rode poonsaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode poonfilet	400	g
speltbloem	225	g
harde tarwebloem	225	g
lente-ui	150	g
extravergine olijfolie	6	el
droge witte wijn	100	ml
tijm	2	el
rozemarijn	2	el
munt	2	el
hollandse garnalen	200	g
visfond	100	ml
koksroom	200	ml
kerstomaatjes	12	st
zout en peper		

Kneed op een werkblad de twee soorten bloem met 225 ml water en een klein beetje zout tot een stevig deeg. Vorm er met de hand ronde staafjes van en snijd ze in stukjes. Strijk al drukkend met de duim elk stukje plat en keer ze binnenstebuiten om, zodat ze de vorm van oortjes krijgen. Meng 100 g garnalen met wat visfond en wrijf door een zeef. Fruit in een koekenpan de in plakjes gesneden lente-ui en blus af met de witte wijn. Voeg de in stukjes gesneden rode poon, de garnalen, de visfond, de room en de gehakte rozemarijn, tijm en munt toe. Voeg na 4-5 min. de doormidden gesneden kerstomaatjes en het restant van de garnalen toe en bak het geheel nog 2 min. Breng het op smaak met zout en peper. Kook de orecchiette 10-12 min. in ruim kokend en gezouten water. Giet ze af en doe ze in de koekenpan met de saus. Bak ze niet meer dan 2 min. op een hoog vuur. Voeg eventueel nog wat wijn toe. Serveren: Serveer de orecchiette met de dampende saus. Maak het af met een draai van de pepermolen en garneer met wat muntblaadjes.

**Arrosta con mostarda - Rollade met mostarda**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkensschouder	1500	g
kalfsvlees	325	g
pancetta	225	g
rauwe ham	150	g
wortel	100	g
pistachenoten	30	g
sinaasappels	2	st
bleekselderij	2	stengels
grote ui	1	st
citroen	1	st
rozemarijn		
truffelpasta	1	tl
droge witte wijn		
extra vergine olijfolie		
zout		
zwarte peperkorrels	1	tl
mostarda	1000	g

Snijd de varkensschouder in de richting van de aders open zodat er één grote lap ontstaat. Snijd de zijden recht af en bewaar de afgesneden randjes. Verwijder het zwoerd van de pancetta en snijd de pancetta in stukjes. Maal het samen met het kalfsvlees en 150-200 g van de afgesneden randjes varkensschouder fijn. Snijd de ham in kleine blokjes. Doe het fijngemalen vlees in een kom. Meng het met 1 tl truffelpasta, 16 g zout, 1 tl fijngestampte zwarte peperkorrels, de hamblokjes en de hele pistachenoten (vulling). Leg de vulling op de lap varkensschouder. Rol dicht en bind vast met een net van keukengaren. Bestrooi met zout. Pers de sinaasappels en de citroen en bewaar de schillen. Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de rollade in een braadslede en bestrijk rijkelijk met olie. Voeg 1 glas wijn, 1 takje rozemarijn, de wortel, de bleekselderij, de citrusschillen en de ui, alles in stukken gesneden, aan toe. Zet het geheel vervolgens ca. 70 min. in de oven op 180°C (kerntemperatuur 63 - 65°C,). Haal de rollade uit de oven, wikkel in aluminiumfolie en houd warm. Zet de braadslede op een hoog vuur en breng de bruine fond aan de kook. Voeg na 4-5 min. het sap van de citrusvruchten toe en zet het vuur lager. Laat de fond voor de helft indikken en zeef vervolgens de saus. Serveren: Serveer de rollade in plakken met de saus eroverheen en verdeel de mostarda over de borden.

**Crespelle con ricotta, miele e fragole bruciate - Flensjes met ricottavulling, honingsaus en gekaramelliseerde aardbeien**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ricotta	400	g
citroen. schil van 1 citroen, geraspt	1	st
rozijnen, geweld in lauw water	4	el
pijnboompitten, fijngehakt	2	el
bloem	140	g
snufje zout		
ei	3	st
water	250	ml
olijfolie	3	tl
klontje boter		
heldere honing	12	el
sap van 1 citroen		
rozijnen	3	el
pijnboompitten	3	el
mascarpone	300	ml
room	4	el
fijne suiker	75	g
vanillearoma	1	el
aardbeien	500	g
bruine basterdsuiker	75	g
boter	65	g

Gekaramelliseerde aardbeien: Roer de mascarpone samen met de room, de suiker en het vanillearoma. Snijd de aardbeien in vieren als het grote zijn, anders doormidden. Leg de aardbeien met de platte kant naar beneden op een bakblik. Gebruik eventueel stekers. Schenk het mengsel erover. Smelt intussen de bruine basterdsuiker met de boter. Breng dit aan de kook, laat wat afkoelen en giet het over de mascarpone. Laat het geheel in de koelkast opstijven. Vulling: Klop de ricotta samen met de citroenschil tot de massa zacht is. Voeg de rozijnen en de pijnboompitten toe. Crespelle: Zeef de bloem samen met het zout. Doe de eieren in een kom en klop het los. Voeg langzaam, al kloppend, bloem toe. Klop totdat het beslag glad is. Voeg water toe en roer het erdoor. Doe de olie erbij en meng alles goed door elkaar. Verhit wat boter in een koekenpan en doe in het midden wat beslag. Draai met de pan totdat de bodem bedekt is. Maak de crespelle los als deze aan de onderkant licht bruin is en draai ze om. Zorg dat er niet te veel beslag in de pan komt. Je hebt voldoende beslag om wat extra crespelles te maken. Honingsaus: Doe alle ingrediënten in een pan en warm dit langzaam op. Serveren: Steek de opgesteven fragole bruciate (gekaramelliseerde aardbeien) mooi uit en zet ze met een spatel op de dessertborden. Verdeel de vulling over de crespelles, rol ze vervolgens op of vouw ze in een driehoek, en schep de saus erover. Serveer meteen.