

2003 september

CCR Rijnmond · Herfst

Tris di Bruschette con melanzane e menta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
italiaanse bollen of 3 chiabatti	6	st
aubergines	2	st
knoflook	3	teen
peperoncino (let op: erg heet)		
mint	1	bosje
olijfolie extra vergine		
zout		
citroensap		

Bruschetta's zijn doorgesneden stukjes Italiaans brood die worden gegrild en daarna besmeerd met olijfolie en alles wat je lekker vindt. Ga uit van drie verschillende per persoon. Snij de bollen in plakken van 1,5 cm dikte. Halveer de grotere sneden. Grill ze aan beide zijden tot ze lichtbruin en stevig zijn. Bestrijk ze na het grillen met wat olijfolie. Bak de aubergines in een hete oven tot ze zacht zijn. Ontvel ze als ze nog warm zijn en hak het vruchtvlees fijn. Voeg olie, een teentje fijngehakte knoflook, wat peperoncino uit de molen en wat fijngehakte mint toe. Maak op smaak met olie, zout en citroensap.

Tris di Bruschette con pomodoro

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pomodori	500	gr.
basilicum		
olijfolie extra vergine		
knoflook		
peperoncino		
zout		

Ontvel de tomaten (inkruisen en even in kokend water leggen) en verwijder het zaad en de zaadlijsten. Snij de tomaten in kleine blokjes. Voeg olie, een teentje fijngehakte knoflook, basilicum, wat peperoncino uit de molen toe. Maak op smaak met olie en zout.

Tris di Bruschette con fagioli Borlotti

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
borlotti bonen	250	gr.
rode uien	2	st
salie	1	bosje
rode wijnazijn	2	dl
tonijn (±230 gr)	1	blik
peterselie	1	bosje
olijfolie extra vergine		

Week de bonen 20 minuten in koud water. Kook ze gedurende 50 minuten met de salie. Verwijder de buitenste schil van de bonen. Snij de rode ui in dunne schijfjes en laat deze weken in rode wijnazijn. Fruit de gare bonen met de ui langzaam in olijfolie en voeg daarna de tonijn toe. Laat het geheel goed afkoelen. Serveren met wat fijngehakte peterselie.

VISGERECHT Julienne de calamari e zucchini con fragole ale aceto balsamico

Julienne de calamari e zucchini con fragole ale aceto balsamico

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijlinktvisjes	1	kg
courgettes	2	st
aardbeien	250	gr.
muntblaadjes	36	st
olijfolie		
peper		
zout		
aceto balsamico		
olijfolie extra vergine		

Maak de inktvisjes schoon, verwijder prut en harde delen, pel het paarse velletje eraf. Snij de schone inktvisjes in dunne reepjes en blancheer ze kort (3 minuten) tot ze beetbaar zijn. Spoel ze af met koud water en zet ze in de koeling. Schil de courgettes dun. Snij het groen (de schil) van de courgette in julienne en bak deze kort, 3-4 minuten, in de olijfolie. Snij het restant van de courgette in stukken en voeg toe aan de groentebouillon van de artisjokken. Snij de schoongemaakte aardbeien in julienne. Neem 12 kleine borden. De inktvis kruiden met wat peper en zeezout uit de molen. Drapeer eerst de gebakken courgette en daarna de inktvis op het bord. Vervolgens de in julienne gesneden aardbeien. Afmaken met wat olijfolie, fijngehakte mint en een tl. aceto balsamico per bord. Dit samen vormt de kleuren van de Italiaanse vlag: Rood, wit en groen.

Lasagne con carciofi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem 00 (pasta bloem)	0.5	kg
eieren	4	st
olijfolie	1	el
water	6	el
een snufje zout		
± 15 artisjokken	2	blk
uien	2	st
knoflook	3	teen
groentebouillon		
basilicum		
oregano		
witte wijn	1.5	dl
groene asperges	2	bosjes
melk	2	liter
boter	120	gr.
bloem	120	gr.
zout		
peper		
nootmuskaat		
parmezaanse kaas (geraspt)	300	gr.
paneermeel		

Pastadeeg: Zeef de bloem. Maak een kuiltje en kneed de eieren er een voor een doorheen. Voeg olie, zout en zoveel water toe zodat er een homogene, soepele massa ontstaat. Goed kneden met de muis van de hand. Laat het deeg 45 minuten afgesloten rusten in de koeling. Maak bladeren van 1 mm dikte in de pastamachine en in een formaat, passend in een diep bakblik. Kook ze gedurende 2 minuten in kokend water met een beetje olijfolie. Spoel ze met koud water af en laat ze uitlekken op een doek. Artisjokkensaus: Fruit de in ringen gesneden ui en de geperste knoflook in de olie. Voeg de in reepjes gesneden artisjokken (verwijder harde delen) en in stukjes gesneden groene asperges toe en fruit deze mee. Voeg de witte wijn toe, wat groentebouillon en de kruiden en laat sudderen totdat alles gaar is. Maak de béchamel saus. Bereid eerst een witte roux door de boter en de bloem bij een matige hitte en onder voortdurend roeren in een pan mee te geven. Hierdoor wordt de melige smaak van de bloem geëlimineerd. Laat het mengsel afkoelen. Breng de melk aan de kook. Roer de melkbeetje bij beetje door de roux tot een glad geheel is ontstaan en breng de saus aan de kook. Voeg er daarna, zout, peper en geraspte nootmuskaat aan toe. Laat alles even zachtjes doorkoken. Als de saus te dik dreigt te worden voeg dan melk of water toe tijdens het koken. Beboter een diep bakblik en bestrooi de wanden met paneermeel. Giet een laag béchamel saus op de bodem bedekt dit met een laag pasta, hierop een laag artisjokkensaus en parmezaanse kaas, herhaal deze lagen, eindig met béchamelsaus + kaas. (± 3 lagen lasagne vellen). Zet de schaal in de oven en bak gaar in ca. 40 minuten op 180°C. Dit is een tamelijk grote hoeveelheid. Maak er kleine porties van en neem de rest mee naar huis.

Ossobuco di vitello

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsschenkels van 2 cm dik	12	st
gepelde tomaten	360	gr.
olijfolie extra vergine	3	dl
witte wijn (1 dl en 1 dl)	2	dl
kalfsbouillon (warm)	1	liter
rauwe ham	60	gr.
wortel	60	gr.
ui	60	gr.
bleekselderij	60	gr.
gehakte peterselie	1	el
geraspte schil van 1 citroen		
zout en peper		

Bestrooi de schenkels met wat zout en peper en wentel ze door de bloem. Verhit de olijfolie en bak ze aan beide zijden mooi bruin. Gebruik een grote pan. Aflussen met de wijn. Haal de schenkels uit de pan en houd ze warm. Giet het vet uit de pan. Het aanbaksel losmaken met witte wijn, laten verdampen en giet $\frac{3}{4}$ van de warme bouillon in de pan. Leg de schenkels terug in de pan samen met de gepelde tomaten en bak ze in 50 minuten in een oven van 180°C. Indien te droog bouillon toevoegen. Start met de bereiding van de risotto. Voor de ossobuco: Snijd de ham, de wortel, de ui en selderij in dunne reepjes. Doe 5 cl olie in een pan voeg de ham toe, laat fruiten en doe de groenten erbij. Laat 10 minuten zachtjes koken. Als de ossobuco gaar is, haal deze uit de pan en houd warm. Giet de saus van het vlees door een zeef en voeg het gefruite groentenmengsel en geraspte citroenschil toe. Maak op smaak met peper en zout. Leg de schenkel op een bord giet de saus erover. Strooi wat gremolata over en serveer met een bolletje arboriorisi.

Risotto ala milanese

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arborio rijst	400	gr.
boter	60	gr.
parmezaanse kaas, geraspt	40	gr.
gesnipperde rode ui	1.5	el
witte wijn	2	dl
kalfsbouillon	1	liter
saffraan	1-1.5	tl

Bak de rijst in 10 gr. boter, voeg een halve dl. witte wijn toe en laat verdampen. Voeg 0.75 ltr. hete bouillon toe en breng al roerend aan de kook. Fruit de gesnipperde ui in 40 gr. boter in een pan. Voeg de saffraan toe. Laat het geheel op een laag vuur, zonder deksel op de pan, gedurende ± 20 minuten tot de rijst beetgaar is. Wanneer de rijst beetgaar is de saus er door mengen en op smaak brengen met zout en de parmezaanse kaas. Het moet een lekker smeug geheel worden.

Gremolata

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	1	bosje
citroen	1	st
knoflook	2	teen

Hak de peterselie en knoflook ragfijn. Rasp de citroen. Meng het geheel en gebruik voor de garnering.

Crostata con ricotta e frutti de bosco

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem oo (pasta bloem)	250	gr.
suiker	100	gr.
boter	125	gr.
geraspte citroenschil		
vanillesuiker	1	zakje
eigeel	2	st
ei	1	st
ricotta (of mascarpone)	500	gr.
maraschino	1	dl
bosvruchten (diepvries)	500	gr.
gelatine	6	blaadjes
aardbeien	250	gr.

Laat 500 gr. bosvruchten ontdooien en dep ze droog. Smelt de boter. Maak een bergje van de bloem op het werkvlak. Maak een kuiltje en doe hierin de overige ingrediënten voor het deeg. Werk het geheel snel door elkaar tot een homogene massa. Laat afgedekt rusten in de koelkast gedurende 30 minuten. Rol daarna het deeg uit en leg het in een beboterde en bebloemde taartvorm met een diameter van ca. 25/28 cm. Prik gaatjes in de bodem van de taart. Doe de taart terug in de koeling. Bak daarna, in een voorverwarmde oven, op 180°C, gedurende 15 minuten. Laat afkoelen. Topping: Week de gelatine in koud water. Doe de aardbeien met een kopje suiker in een mengbeker en laat dit draaien in de keukenmachine. Verwarm het aardbeienmengsel in een pannetje, als het kookt van het vuur halen en de uitgeknepen gelatineblaadjes toevoegen. Blijf roeren tot de gelatine opgelost is. Laat afkoelen. Meng in een schaal de ricotta, de suiker en de maraschino. Week 6 blaadjes gelatine in koud water en los dit op in een heel klein beetje heet water. Voeg daarna toe aan het ricotta mengsel. Smeer dit uit over de afgekoelde taartbodem. Zet daarna de vorm 30 minuten in de vriezer. Voeg na de 30 minuten de bosvruchten en tot slot het aardbeien-topping toe. Bewaar wat bosvruchten voor de garnering. Serveer in punten op een klein bord. Garneer met wat bosvruchten (eventueel het restant van de muntblaadjes van de inkvissalade), een kopje koffie en een glaasje Grappa.