

2007 februari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

VOORGERECHT Involtini de Melanzane

Involtini de Melanzane

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	
mozzarella	2	bollen
basilicum	10	blaadjes
balsamico-azijn		
peper		
zeezout		
olijfolie		
rucolasla	30	blaadjes

Snijd de aubergines in de lengte in plakken op de snijmachine (stand 2,5), gebruik de buitenzijden (met veel schil) niet, 1 plak per persoon. Leg ze naast elkaar op keukenpapier en bestrooi ze met zout. Laat ze zo een half uurtje liggen. Het zout onttrekt vocht aan de aubergine, en vermindert de bittere smaak. Dep de plakjes goed droog met schoon keukenpapier. Vet de contactgrill met een papiertje en olie in en grill de plakjes aubergine tot ze lichtbruin en gaar zijn. Laat uitrusten op keukenpapier en strooi er wat zeezout over. Snijd de mozzarella in plakken, 1 per persoon. Besprenkel de plakken aubergine met wat balsamico-azijn, leg er een plak mozzarella en een blaadje basilicum op en maal er wat peper over. Breng hoog op smaak. Rol de plakken op (maak ze dicht met een prikkertje) en rooster ze onder een hete grill tot de kaas iets gesmolten is. Verwijder de prikkertjes. Leg drie blaadjes rucolasla op kleine bordjes, leg het gegrilde rolletje aubergine hierop en serveer direct op warme borden.

Vitello Tonato - Vlees

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfricandeau	1	kg
kippenbouillon	5	dl
droge witte wijn	5	dl
knoflook	2	teentjes
ui	1	
wortel	1	
bleekselderij	1	stengel
laurierbladen	2	
kruidnagels	3	
peperkorrels	10	

Pel en plet de knoflook, snijd de groenten grof. Doe alle ingrediënten in een passende braadpan. Voeg zoveel water toe zodat 2/3 van het vlees onderstaat en breng aan de kook. Zet het vuur lager, dek de pan af en stook het vlees circa 1¼ uur. Zet het vuur uit bij een kerntemperatuur 70°C, laat het dan nagaren tot een kerntemperatuur van 74°C, haal het uit de pan en laat het vlees 30 minuten afkoelen. Zeef de bouillon. Kook de bouillon in tot circa 2,5 dl.

Vitello Tonato - Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijnfilet	1	verse
olijfolie	1	dl
zonnebloemolie	2	dl
olie	3	dl
peper		
ansjovisfilets	1	blikje
eierdooiers	4	
citroensap	4	el
zeezout		
witte peper		
platte peterselie		
kappertjes in zout		
citroen	10	plakjes

Konfijt de tonijn door deze met wat peper in de 3 dl olie eerst te koken op 80°C en vervolgens in een voorverwarmde oven van 90°C minimaal een uur te garen. Pureer de tonijn en de ansjovisfilets in de Magimix. Voeg de eierdooiers met 2 el citroensap toe en pureer alles tot een glad mengsel. Schenk er al draaiend langzaam de olie bij. Als de saus te dik wordt, voeg dan geleidelijk nog wat van de ingekookte bouillon (max.05 dl) toe tot je een mooi lopende saus hebt. Werk de rest van het citroensap erdoor en breng op smaak met zeezout en gewone witte peper. Spoel de kappertjes zorgvuldig en goed. Snijd het vlees op de snijmachine in dunne plakken (stand 0,5) en verdeel deze over de borden. Lepel de saus erover en garneer met peterselie, kappertjes en een schijfje citroen.

Minestra di Zucchini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	3	
ui	1	
knoflook	2	teentjes
olijfolie		
boter		
oregano		
kippenbouillon	1	liter
gorgonzola	200	gram
room	4	dl
zeezout		
peper		

Snipper de ui en hak de knoflook fijn en zet dit aan in olijfolie met boter. Snijd de uiteinden van de courgettes, snij de courgettes grof en voeg deze toe aan de ui en kook dit circa 10 minuten. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat dit circa 30 minuten zachtjes doorkoken. Voeg de Gorgonzola toe, goed proeven! (houd wat achter voor garnering) en laat deze smelten. Voeg 10 blaadjes fijngesneden oregano toe. Pureer met een staafmixer tot een mooie gladde soep. Voeg de room toe (houd wat achter voor garnering) en verwarm tot tegen de kook aan. Breng op smaak met zeezout en versgemalen peper. Indien de soep te dik is, verdun met wat water of bouillon. Schep 1 lepel soep in voorverwarmde borden. Doe de room in een spuitbus en spuit een spiraalvorm in de soep en garneer met wat kruim van de Gorgonzola en in stukjes gescheurde oregano. Serveer direct.

Ossobuco

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsschenkels van circa 4 cm dik	10	grote
olijfolie		
boter		
bloem		
zeezout		
witte peper		
knoflook	2	teentjes
wortel	1	
uien	2	
bleekselderij	1	stengel
tomaten in blik	600	gr.
bouquet garni		
droge witte wijn	7	dl
kalfsfond	6	dl
platte peterselie		

Snipper knoflook en ui en snijd de groenten in brunoise. Bind touw rond de schenkels zodat het vlees vast blijft zitten en bestrooi deze met bloem vermengd met wat peper en zout. Verhit de olie met boter in een braadslee die groot genoeg is dat de schenkels er in een enkele laag in passen. Bak de schenkels in 12 tot 15 minuten goed bruin. Neem de schenkels uit de braadslee en zet apart. Doe knoflook en groenten in de braadslee en bak deze op matig vuur 5 minuten aan. Verhoog het vuur, voeg de wijn toe en kook dit 2 minuten. Voeg kalfsfond, tomaten en het als bosje samengebonden Bouquet Garni toe en breng aan de kook. Leg de schenkels weer in een enkele laag terug. Dek volledig af en laat het geheel op laag vuur minimaal 1 uur (hoe langer hoe beter) stoven tot het vlees gaar is. Indien de saus te dun is: neem de schenkels uit de pan, kook in tot de gewenste dikte en leg de schenkels terug. Verwijder het Bouquet Garni. Breng zonodig op smaak met zeezout en witte peper. Snijd de venkelgratin in stukken en verdeel over hete borden. Leg er een plak polenta bij. Leg op ieder bord een schenkel, verwijder het touw en overgiet ruim met saus. Garneer met een tak peterselie. Direct serveren.

Polenta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
polenta	200	gr.
kippenbouillon	2,5	liter
geraspte parmezaan	100	gr.
boter		
zout		
plantaardige olie		

Breng de bouillon aan de kook. Voeg, onder voortdurend roeren met een houten lepel, de polenta in een constante stroom toe. Voeg ook zout toe. Houd aan de kook en blijf roeren tot de polenta van de rand van de pan loskomt. Dit duurt 20 tot 30 minuten. Roer een flinke klont boter en de Parmezaan door de polenta. Giet de polenta op een plaat en smeer uit tot een laag van 2,5 cm. Laat afkoelen tot de polenta opgesteven is. Snijd de polenta in vierkanten. Bak deze in plantaardige olie knapperig en goudkleurig en laat uitlekken op keukenpapier. Houd de polenta warm tot serveren.

Finocchi al forno

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	4	
melk	6	dl
boter		
bloem		
geraspte parmezaan	150	gr.
broodkruim	40	gram
zeezout		
peper		

Verwarm de oven voor op 220°C. Verwijder boven en onderkant van de venkelknollen en de buitenste schil en snijd de rest in lengteplakken. Zet de venkel met de melk op, breng aan de kook en stoof deze in circa 15 minuten gaar. Beboter een ovenschaal. Haal de venkel met een schuimspaan uit de melk en leg deze in laagjes in de schaal. Breng op smaak met zeezout en versgemalen peper. Bewaar de melk! Smelt 30 gram boter in een pan, voeg 30 gram bloem toe en roer goed door en laat de bloem even garen. Voeg beetje bij beetje venkelmelk toe, roer door tot een mooie gladde saus. Voeg er ook wat parmezaan door. Giet de saus over de venkel, bestrooi met broodkruim en de geraspte parmezaan. Bak in circa 20 minuten af tot een mooi bruin korstje ontstaat.

Tiramisu

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	2	
basterdsuiker	50	gr.
mascarpone	250	gr.
lange vingers	20	
koude espresso	2,5	dl
marsala	5	cl
tia maria	5	cl
pure chocolade	80	gr.

Maak 1,1 liter Espresso (kopje voor kopje) en koel deze geforceerd af. Splits de eieren. Klop de eidooiers met de suiker tot het witschuimig is. Mag ook au bain marie indien er bezwaar tegen rauwe eieren is. De mascarpone toevoegen en doorroeren tot een crèmige massa. De eiwitten kloppen met een snufje zout tot er glanzende pieken ontstaan. Voorzichtig door het mascarponemengsel vouwen. Meng de Marsala en de Tia Maria door de espresso. Doop de lange vingers in de espresso en maak hiervan een laagje in de soufflébakjes. Vul de bakjes af met het mascarponemengsel, bestrooi met de geraspte chocolade en zet weg in de koeling. Zo mogelijk 2 lagen lange vingers toepassen.

Granité

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fijne suiker	150	gr.
water	2	dl
kardemonpeulen (=20 gekneusde zaadjes)	3	
citroen (=4x trekken met een zesteur)	4	zestes
koude espresso	7	dl

Verwarm in een pan het water met de suiker, kardemon en citroenzestes totdat de suiker is opgelost. Laat afkoelen. Zeef de kardemon en citroen eruit. Meng de siroop door de koffie en giet dit in een ondiepe grote bak. Plaats in de vriezer. Schep regelmatig om met een vork zodat er een korrelige structuur ontstaat.

Ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	5	
fijne suiker	125	gr.
volle melk	5	dl
tia maria	5	cl
espresso	1,5	dl
eiwit	5	
suiker	300	g
blauwe bessen		
mint		

Klop de eidooiers met de helft van de suiker tot een romige massa. Doe de melk, koffie en de resterende suiker in een pan en breng dit aan de kook. Schenk het koffiemengsel over het eimengsel en meng goed door elkaar. Giet alles weer terug in de pan en laat het al roerend op laag vuur zo dik worden dat het aan de bolle kant van een houten lepel blijft hangen. Laat het mengsel niet koken! Koel het mengsel geforceerd en draai er ijs van. Voeg eventueel stabilisator toe (max. 1 theelepel). Schep mooie bollen van het ijs en bewaar deze op een blad in de vriezer. Indien gewenst kun je van de overgebleven eiwitten schuimpjes maken: Verwarm de oven voor op 150 graden. Klop de eiwitten in een vetvrije kom met een mixer tot er zachte pieken ontstaan. Voeg vervolgens geleidelijk de suiker toe en klop net zo lang totdat de pieken glanzend zijn. Doe het mengsel in een spuitzak en spuit kleine rozetjes van 1,5 cm doorsnee op bakpapier. Bak de schuimpjes een half uur in de oven. Laat de Merengues even afkoelen. Schep de granité in glaasjes en plaats samen met de tiramisu op een koud bord. Leg een bol ijs op het bord en leg hier wat blauwe bessen bij. Steek een blaadje mint in het ijs en serveer direct.