

# 2008 september

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

---

**SOEP** Pappa al Pomodoro - Toscaanse soep van brood en tomaat

---

## Kippenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipkarkassen	2	kg
prei	2	st.
winterwortel	2	
bleekselderie	1	
bladselderie	0.5	bos
tijm	4	tak
uien	2	

Maak van de karkassen (eerst de karkassen blancheren en het schuim wegnemen, vervolgens met koud water opzetten) of poten met het bouquet 5 liter bouillon. Maak een kruidenbultje met gestoten peperkorrels, kruidnagel, foelie en laurier.

## Tomatensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote uien	2	
knoflook (rode)	6	teen
olijfolie		
romano tomaten	1	kg
basilicum	1	bosje
oud toskaans brood	300	g
gemalen parmezaanse kaas	0.25	kg
zeer goede italiaanse olijfolie (extra kwaliteit)	3	dl

Pliceer de tomaten en snij deze in achten. Snij de uien medium fijn, plet de knoflook en snij deze fijn. Neem een grote wijde pan, doe daar ruim olijfolie in. Doe de ui + knoflook in de pan en zweet aan op een zeer lage stand, zodat alle smaak en geur stoffen los komen, ca 8 minuten. Voeg de tomaten toe en zet dan pas de temperatuur omhoog, zodat de tomaten zacht en zoet worden, kruid met weinig zwarte peper. Voeg 8 dl kippenbouillon toe aan de saus en laat 3 min. zachtjes doorkoken. Breng op smaak. Ondertussen is het brood in dobbelsteentjes van 1x1 cm. gesneden. Doe het brood in de soep en kook voor 1 minuut mee, haal dan de pan eraf. Breek de steeltjes van basilicum af en laat de blaadjes, als thee trekken voor ca. 2 minuten. Neem kleine soepkoppen (de leeuwenkoppen), schep daar de broodsoep in. Draai daar zwarte peper op, besprenkel rijkelijk met zeer goede olijfolie en strooi daarop de Parmezaanse kaas.

**Crostini di Fregatini di Pollo**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenlevers	0.6	kg
witte wijn	0.5	l
zeezout		
verse peper		
ciabatta	1	
sjalotten	6	
roomboter	50	g
kappertjes	5	tl
ansjovisfilet	7	
waterkers		
dressing van olie en azijn		
grote kappers	30	
ansjovis	5	
krulpeterselie		
gedroogde tomaat uit de olie		

Controleer de kippenlevers op gal. Marineer ze in witte wijn, kruid met zeezout en verse peper. Snij de (half afgebakken) ciabatta (het liefst van 2 dagen oud) in zeer dunne plakjes en bak/droog deze in een oven van 100°C. Snijd de sjalotten fijn. Zweet de sjalotten in de boter goudgeel, wanneer de sjalotten goudgeel zijn, voeg de uitgelekte kippenlevers toe, bewaar de marinade en sauteer het voor 3-5 minuten. Voeg de ansjovis toe, zodat deze smelt. Schep de levertjes eruit en blus de pan af met de marinade, laat dit voor de helft inkoken. Voeg de levertjes weer toe met de kappertjes en breng op smaak met zout en peper. Pureer het mengsel. Voeg 150 g roomboter toe voor de smeerbaarheid, smeer de mousse uit op een serveerblad en plaats in de vriezer. Was de waterkers en houd koel met ijswater. Maak een dressing van olie en azijn. Halveer de ansjovis en haal deze door fijngehakte krulpeterselie. Haal de paté uit de vriezer (controleer op smeerbaarheid) en besmeer 3 crostini's p.p. ruim met de mousse en garneer één met kappertjes, een met één halve ansjovis en één 2 dunne reepjes gedroogde tomaat. Rangschik op een bord naast een toef waterkers, die door de dressing gehaald is.

## Minestrone Garfagnino

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	3	l
borlottibonen vers gedroogde, geen blik	250	g
farro = spelt, hele korrel	200	g
prosciutto ham met zwoerd	300	gr.
bleekselderie	1	
grote winterwortels	2	st.
olijfolie		
uien	3	
knoflook	6	teen
marjolein	3	tak
rozemarijn	3	tak
salie	3	tak
romano tomaten	500	gr.
nootmuskaat		
kaneel		
basilicum	0.5	bos
zeer goede italiaanse olijfolie	2	dl
toscaans brood	1	

Kippenbouillon van de amuse. Zet de bonen in ruim water minimaal 12 uur in de week, mag ook 24-uur. De farro in ruim water minimaal 4 uur van te voren in de week. Kook de bonen met het zwoerd, de grof gesneden selderie en de in dobbelstenen gesneden wortelen en 3 kruidnagels. Als de bonen net gaar zijn afgieten. (+ 10 minuten) Snij de ui medium fijn en de knoflook in dunne plakjes. In een wijde pan een flinke scheut olijfolie en zweet daarin de ui en knoflook, sauteer de bonen en de groenten met de in dobbelsteentjes gesneden Prosciutto mee. Kook de farro met wat zout half gaar en giet af. Voeg bouillon en de farro toe met de gesneden kruiden en kook het totdat het een geheel is en de kleuren gemengd en de farro gaar is. Breng op smaak met nootmuskaat en een mespunt kaneel. Voeg op het laatst de gepliceerde en grof gesneden Romano tomaten toe. Snij de basilicum in ragfijne reepjes. Schep de minestrone in borden, strooi daarop de basilicum en maak af met een sliert goede olijfolie en een draai zwarte peper. Serveer daarbij sneden Toscaans brood en schaalteje olijfolie.

**Sella di Maiala al Cavolo Nero**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkensribstuk	2	kg
uien	2	
knoflook	1	bol
bleekselderie	0.5	struik
grote winterwortels	2	st.
laurierblaadjes	2	
salie	4	tak
tijm	4	tak
rozemarijn	4	tak
witte wijn	0.75	l
olijfolie		
roomboter		
palmkool	2	st.

Prepareer het varkensribstuk d.w.z. schoonmaken, velletjes weg etc. Maak inkepingen in het vlees en stop daar een teen knoflook in en draai er zwarte peper overheen, geen zout. Plaats de rib in een slede, leg op het vlees takjes tijm, rozemarijn en salie en 4 x een half laurierblad. Snij de ui in grove stukken, de bleekselderie in stukken van 2 cm. de wortel in dobbelstenen van 1 cm en snij 4 tenen knoflook in vieren. Verdeel de groentes over en rond het vlees, de knoflook rond het vlees. Schenk een halve fles wijn er over en laat 15-30 minuten rusten. Sprenkel olijfolie overheen en plaats dotjes boter erop. Steek een thermometer erin. Dek af met aluminiumfolie, laat een opening open zodat het vocht kan ontsnappen. Plaats in de hete luchtoven op 180°C (dit is de onderste! oven) voor ca. 1 uur of tot kerntemperatuur van 60°C. Maal weinig zout erover. Het vlees is uit de oven en op 60°C kerntemperatuur, verwijder folie en de kruiden die boven op liggen. Til het vlees eruit en vermeng de zwarte kool met de groenten, plaats het vlees erop en zet in een oven van 200°C zonder folie en laat het vlees kleuren tot kerntemperatuur van 68°C. Haal het vlees uit de oven en wikkel in dubbele aluminiumfolie. Houd de groenten warm en breng evt. op smaak. Giet het vocht uit de slede, passeer eventueel en voeg de rest van de wijn toe (indien te weinig vocht) kook door en monteer op met boter. Snij het vlees van het bot af en portioneer. Verdeel de groeten over borden, plaats tegen de groenten 2 tranches vlees, boven aan het bord de Chinese ruiten van polenta en over/voor het vlees de zwart/paarse saus.

## Gekruide Polenta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
polentabloem	325	g
blaadjes salie	5	
rozemarijn	1.5	takjes
groene peperkorrels	1	dessertlepel
knoflook	1.5	teen
water	1.25	l
melk	1.5	dl
boter	65	g
geraspte gedroogde parmezaanse kaas	75	g

Snij alle kruiden fijn, wrijf de groene peperkorrels fijn of hak/snij ze. Snij de knoflook ragfijn, meng het geheel met de polenta bloem. Breng 90% van het water aan de kook, strooi de polentabloem er in onder voortdurend roeren, zet de warmte bron lager maar het moet blijven blubben. Blijf (langzaam) roeren tot het loslaat van de bodem, is het te stijf voeg dan water toe, blijf doorroeren totdat de polenta gaar is kan 10-20 minuten duren, lees de verpakking. Roer dan de melk toe totdat deze goed is opgelost, dan de boter en dan de geraspte pan van warmte bron af dan de geraspte kaas erdoor en direct storten in een bakblik of sleetje het moet ca. 2 à 3 cm dik zijn en laat direct afkoelen. Snij de afgekoelde polenta in repen en deze in Chinese ruiten. Bak de ruiten in een mengsel van olie en boter goudgeel en krokant.

## Kastanjekoek

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjabloem	500	g
melk	300	ml
water	450	ml
suiker	75	g
pijnboompitten	125	g
zout		
olijfolie	50	ml
rozijnen	75	g
walnoten gepeld	100	g
rozemarijn	3	takjes

Mix de kastanjabloem met melk en water, voeg olijfolie, suiker en 3 snuffjes zout aan het deeg / beslag toe. Vet een ovenschaal in en voeg het beslag toe, bak het geheel 10 minuten in de bovenste oven van 180°C. Haal de ovenschaal na 5 minuten uit de oven om vervolgens de pijnboompitten, rozijnen, walnoten en toefjes rozemarijn over het deeg te strooien. Bak het geheel in 35 minuten gaar op 180°C. Zodra uit de oven verwijder de eventuele zwarte blaadjes of alle blaadjes naar eigen inzicht. Laat de cake afkoelen en snij het in 2x 10 stukjes. De koek mag lauw geserveerd worden.

## Bessen in Warme Rode Wijn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bessen, zwarte, rode, bramen allerlei	500	g
rode wijn	0.5	fles
suiker	250	g
eieren	8	
limoncello	50	ml
amarettokoekjes	10	

Marineer de bessen in een halve fles rode wijn, waarin 20 eetlepels suiker zijn opgelost, voor 1 uur. Mag de wijn verwarmen. Verdeel de gemarineerde bessen + wijn over ovenvaste glaasjes/schaaltjes, leg hierop een amarettokoekje. Klop 4 eidooiers au bain marie op, voeg de Limoncello naar smaak toe. Klop 4 eiwitten stijf met suiker en spatel dit door de eigeelmasse. Lepel een flinke dot van het eimengsel op de wijn-bessen en bak af in een oven van 200°C tot de eieren een goudbruin kleurtje hebben gekregen. Neem een langwerpig bord plaats daarop het hete schaalje met bessen, Daarnaast 2 kastanje koekjes.