



MENU Juni 2007

J. Janssen

ANTIPASTE

ZUPPA CON FAGIOLI (BONENSOEP MET KNOFLOOKCROUTONS)

SCAMPIE SCORFANO DI NOR EL PESTO CON PASTA. (SCAMPI EN ROODBAARS MET PESTOSAUS, PASTA EN TOMATEN-MOZZARELLA SALADES)

CARNE RIPIENE

(MET PECORINOKAAS, SALIE, EN PARMHAM GEVULDE KALFSLENDE, GESERVEERD MET
SALIEJUS, GEKANNEN SPINAZIE EN GEBAKKEN ROZEMARIJN AARDAPPELEN)

AARDBEIEN EN RABARBER MET EEN MOUSSE VAN BITTERKOEKJES

ANTI PASTI

15 pers.

Ingrediënten:

10 gedroogde tomaten

15 gemarineerde en
gedroogde tomaten

15 plakken Mozzarella

15 schijven meloen

15 plakken italiaanse

ham (Parmal) eventueel

zelf snijden

15 plakken salami,

eventueel zelf snijden

15 halve gemarineerde

artisjokken

3 stuks stokbrood

Truffelsalsa vermengen

met truffelolie

Zwarte olijven

Groene olijven

Verse basilicum

(eventueel) Lolo Rosso

uitserven:

rijd de plakken van de Mozzarella in de lengte door. Voeg eventueel wat pesto toe.

(gemaakt bij tussengerecht)

De gedroogde tomaten in plakjes snijden, deze vermengen met de Mozzarella

De Italiaanse ham en de salami in dunne plakjes snijden (machine)

De meloen in de lengte doorsnijden en met een lepel de zaadlijsten verwijderen

Meloen in 15 parten vieren snijden

Truffelsalsa vermengen met wat truffelolie

UITSERVEREN:

- De ingrediënten rangschikken op het bord
- Eventueel serveren met bladsalade
- Voeg olie (olijf) naar wens toe

ZUPPA CON FAGIOLI

(*BONENSOEP MET KNOFLOOKCROSITNI'S*)

15 pers.

Ingrediënten:

Soep:

Soep:

750 gr witte bonen (blik). Spoel de bonen, indien uit pot of blik, af.
(bij gedroogd minimaal 24 uur in het water laten wellen) Snijd het spek in zeer dunne reepjes.
3 liter kippenboullion Snipper de sjalotjes en de bleekselderij.
350 gr gerookt spek Hak de knoflook en de salieblaadjes fijn.
150 gr sjalot Breng de boullion met de afgespoelde bonen, spek, sjalot, knoflook, klein gesneden bleekselderij en de salieblaadjes aan de kook
4 tenen knoflook Laat minimaal 30 minuten zacht doorkoken
3 bleekselderij Pureer de soep met een staafmixer
(strengen) Breng daarna op smaak met zout en peper
6 salaieblaadjes
Olijfolie
150 gr Parmezaanse kaas

knoflookbrood:

3 stokbroden
10 tenen knoflook
Tijm
Boter
Zout en Peper

Knoflookbrood:

Bak het stokbrood goudbruin
Snijd de knoflook fijn en meng met (zachte) boter en tijm
Stokbrood snijden en met boter/knoflook mengsel besmeren+ beetje kaas

uitserveren:

Maak de soep warm en roer de olijfolie erdoor (circa 5 eetlepels)
Schep de soep in hete borden en bestrooi met geraspte kaas
Serveer het stokbrood apart

SCAMPIE SCORFANO DI NOR EL PESTO CON PASTA

15 pers.

(*SCAMPI, ROODBAARS MET PESTOSAUS, PASTA EN TOMATEN-MOZZERELLA SALADES*)

Ingrediënten:

Scampies:

Receptuur scampies:
45 Scampie's(rug open)
15 roodbaars medaillons
(70 gr elk)
Bärlaucholie

De scampi's, met open geknipte pansers, marinieren in Bärlauch-olie (ongeveer 1 uur).
Daarna bakken op de grillplaat met wat Bärlauch-olie, tot ze gaar zijn.(3-4 min).
Na het bakken pas pellen of u kunt ze ook ongepeld uitserveren.
Bak de roodbaars in de pan.

Pesto: Pureer alle ingrediënten (m.u.v. de olie) in de keukenmachine en puree het geheel tot een gladde massa. Voeg geleidelijk olie toe tot de gewenste dikte.

Receptuur Pesto

500 ml olijfolie (extra vergine)
1 bos verse basilicum
½ bos peterselie
65 gr pijnboompitten
2-3 el mosterd
2-3 el aceto balsamico
2-3 tenen knoflook
125 gr Parmezaanse kaas

Salades: Ontvel de tomaten. Snij de tomaat in plakken en voeg zout en peper toe. Snij de mozzarella in plakken en besmeer licht met pesto. Leg de tomaten en de mozzarella dakpansgewijs op een klein bordje

Pasta: Deeg maken (handwerk):

Receptuur salades:

15 tomaten
10 kleine of 5 grote bolletjes Mozzarella
zout
peper

1. Meng de bloem en het zout.
2. Maak van de bloem een 'bergje' op het werkblad.
3. Maak een kuil in het midden van het bergje bloem, laat daarbij voldoende bloem op de bodem.
4. Breek de eieren en laat ze voorzichtig in de kuil glijden.
5. Doe de olijfolie bij de eieren.
6. Werk, met een vork, beetje bij beetje bloem - vanaf de binnenkant van de kuil - door de eieren en olijfolie, pas op dat rand niet doorbreekt !
7. Ga door tot de bloem al het ei heeft opgenomen en er een 'werkbaar' deeg ontstaat.
8. Kneed verder met de handen tot een samenhangend deeg. Opmerking: Voeg - alleen als het echt niet lukt om een samenhangend deeg te maken - een klein beetje water toe.
9. Kneed het deeg 8 - 10 minuten (of zo nodig nog langer) stevig door, werk er - als het deeg tijdens het kneden plakkerig wordt - (steeds) wat bloem door.
10. Het eerst stijve en witte, poederige deeg, verandert tijdens het kneden langzaam van uiterlijk, het eindresultaat moet u een glimmende, lichtelijk doorschijnende, elastische deegbal zijn. Opmerking: Maak echt werk van het kneden, als het deeg niet stevig en lang genoeg gekneet is zal de pasta die er van gemaakt wordt tijdens het koken uit elkaar vallen.
11. (Rusten). Wikkel het deeg strak in plasticfolie en laat het minstens een half uur rusten.

Receptuur pasta :

(voor ca 750 gr pasta)
500 gram tarwebloem
(geschikt voor pasta):
ca 50 - 100 gram bloem (er is misschien iets extra nodig en er is bloem nodig

om de pasta uit te rollen)

- 1 theelepel zout
- 4 grote eieren
- 2 eetlepels olijfolie

**125 gr Parmezaanse kaas
(grof geraspt)**

uitserveren:

12. Pasta uitrollen
13. Bestuif de vellen deeg die klaar zijn met meel, (vouw en) stapel ze losjes op en dek ze af met een doek.
14. Snij de vellen in de gewenste vorm. Voor alle lintvormige pasta: Een vel oprollen (moet kunnen zonder breken !), daarna de rol dwars in 'plakken' van de voor de pasta gewenste breedte snijden en de 'plakken' vervolgens uitrollen tot linten.
15. Droegen of direct koken: Droegen (enkele uren - 1 dag) heeft als voordeel dat de pasta een wat langere kooktijd heeft en minder snel te gaar wordt. De kooktijd van niet gedroogde verse pasta is circa 1/2 tot 1 minuut.

Kook de pasta

Maak op voorverwarmde borden een bedje van pasta

Voeg naar wens kaas toe. Let op kan ook als decoratief!

Dresseer de roodbaars + scampies naast de pasta

Op de vis de pesto

Tot slot een beetje Parmezaanse kaas

CARNE RIPIENE

(MET PECORINOKAAS, SALIE, EN PARMHAM GEVULDE KALFSLLENDE, GESERVEERD MET SALIEJUS, GEKANNEN SPINAZIE EN GEBAKKEN ROZEMARIJN AARDAPPELEN) 15 pers.

Ingrediënten:

Receptuur kalfslende + vulling:

- 2 kg kalfslende
- 15 pl Parma ham
- 30 bl salie
- 180 gr Pecorino kaas
- 3 tenen knoflook
- Olijfolie

Kalfslende + vulling:

1. Maak een soort pesto van de salie, kaas, knoflook en iets olijfolie
2. Smeer de parmaham in met de pesto en rol op (makkelijk met vershoudfolie)
3. Leg circa 30 minuten in de vriezer
4. Maak een holte in het vlees
5. Verwijder de folie en vul de holte met de ham/pesto rolletjes
6. Bak in olijfolie de gevulde lende om en om en leg op een bakplaat

Receptuur Saliejus:

- 4 sjalotten
- 3 tenen knoflook
- 375 ml witte wijn
- 750ml kalfsfond (zelf maken!)
- 3 el salieblaadjes
- 175 gr roomboter

Saliejus:

1. Snij de sjalot en de knoflook fijn en fruit samen met de steeltjes van de salie aan zonder te laten kleuren
2. Voeg witte wijn toe
3. Kook in tot de sjalotten juist onderstaan en voeg dan de kalfsfond toe
4. Kook in tot circa 350 ml
5. Zeef de saus

Receptuur rozemarijn-aardappel:

- 1 kg gaardappelen (Nicola)
- Rozemarijn naar smaak (vers)
- Olijfolie
- Zout en peper

Rozemarijn-aardappel:

1. Schil de aardappelen in grove stukken (2-3 cm) en kook beetgaar
2. Giet de aardappelen af en laat op een doek afkoelen
3. (niet in koud water i.v.m. bakken)

Spinazie:

1. Was de spinazie en verwijder de steeltjes
2. Snij de knoflook fijn

Receptuur spinazie:

- 1,5 kg spinazie
- Olijfolie
- 3 tenen knoflook
- Zout en peper

Bak de gevulde kalfslende in een oven van 175 graden gedurende 20-25 minuten

- Bak 5-10 minuten voor het opmaken van de borden de aardappelen
- in olijfolie. Voegt als laatste rozemarijn toe en breng op smaak
- met peper en zout
- Bak spinazie als laatste kort in olijfolie en voeg knoflook toe.
- Afsmaken met zout en peper
- Kook de saus op en monteer met koude boter.
- Voegt tot slot blaadjes salie toe

uitserveren:

Mousse van bitterkoekjes met Aardbeien en Rabarber

15 pers

Ingrediënten:

250 gr chocolade (wit)
2 st vanillestokje
4 bl gelatine (wit)
2 st ei
5 el. Tiramisu Likeur
0,7 ltr slagroom
150 gr bitterkoekjes (hard)
1,5 ltr sinaasappelsap
150 gr suiker
2 el aardappelmeel
12 el Campari
1,5 kg rabarber
2 ds bessen (rood)
1 kg. aardbeien

Bereiding:

De witte couverture in stukken breken en au bain marie smelten.
De vanille stokjes in de lengte opensnijden, het merg eruit schrapen en met de chocolade vermengen.
De gelatineblaadjes in koud water laten weken.
De eieren met de Tiramisu Likeur au bain marie cremig maken.
De goed uitgedrukte gelatineblaadjes toevoegen en deze laten oplossen.
Sla de slagroom stijf.
De bitterkoekjes grof hakken.
De gesmolten chocolade bij de eiercreme voegen en de bitterkoekjes en de slagroom luchtig eronder spatelen.
De mousse verdelen in de stalen ringen, op een dienblad, en in de koeling plaatsen.
Het sinaasappelsap met de suiker en de overgebleven vanillestokjes aan de kook brengen.
De aardappelmeel (mondamine) met de Campari glad roeren en al roerende aan het sap toevoegen. 8 min zachtjes laten pruttelen.
De rabarber wassen, dun schillen en in schuine stukjes van 2-3 cm snijden en aan het vocht toevoegen. 2-3 min goed laten doorkoken en van de warmtebron afzetten. De stukken rabarber moeten goed herkenbaar blijven dus oppassen dat er geen mousse ontstaat.
De vanillestokjes verwijderen. De in vieren gesneden aardbeien aan de warme massa toevoegen en het geheel laten afkoelen.

uitserveren:

Het dessert in koude diepe borden serveren.
Eerst de mousse, uit de ring verwijderen, op de borden verdelen en dan de rabarbersoep om de mousse schenken.

Afgarnen met een takje rode bessen en een groen mintblaadje.

Wijnen juni 07

Pinot Grigio Zenato 2006 Della Venezia Veneto – Italië

Het gebied Veneto ligt ten oosten van het Gardameer en Verona.
Hier heeft de gerenommeerde familie Zenato ruim 70 ha. wijnbouw met als basis San Benedetto aan het Gardameer. Het klimaat is er bijzonder gunstig, van zacht continentaal in het noorden tot mediterraan in het zuiden. Op de droge grond in de heuvels is de opbrengst laag hetgeen voor hoge kwaliteit wijnen leidt.
De Pinot Grigio (pinot gris) is een blauwe druivenras waarbij de druiven aan de voet vaak wit zijn.
De wijn is fruitig, plezierig en niet zonder structuur.

Lev. Ter Braak – Hengelo

Valpolicella DOC Classico 2006 Stefano Accordini Veneto - Italië.

Valpolicella komt uit de valleien ten noorden van Verona. Er bestaan 2 gebieden, in de Classico-zone rond San Pietro en Cariona rijpen op 300 – 450 meter hoogte druiven waarvan zeer intense, interessante wijnen worden geproduceerd, terwijl in het dal van de Adige de massawijn Valpolicella voortbrengt. Valpolicella is een blend van meerdere druivesoorten w.o. Corvina Veronese, Rondinella en Molinara.

Een wijn die in de schaduw van zijn grote broers Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti het heel goed doet als begeleider van Italiaanse schotels.

Lev. TWH – Vasse.