



MENU April 2008
G.H. de Vries

Antipasti

Grapefruit-Campari-Spoom met Amarena kersen

Lamsbout met rozemarijn.

Zabaglione met verse bessen.

Zucchini Incartocciate.

15 pers.

Rolletjes van geroosterde courgette met geitenkaas

Ingrediënten:

1 st Courgette
(middelgroot)
300 g Hollandse
geitenkaas (belegen of
oud)
1 st Citroen
1 bos Bladpeterselie
1 bos Basilicum
4 el Olijfolie extra
vergine
Zout en vergemalen
peper.

Bereiding:

Snij de courgettes op de snijmachine in 20 plakken(in de lengte).
Hak de peterselie fijn en scheur de basilicumblaasjes in grove stukken. Snij de kaas in blokjes, waarvan de lengte de breedte van de courgetteplakjes is.
Rooster de courgetteplakken aan beide zijden in een geribbelde grilleerpan tot ze goed gekleurd zijn.
Rasp de schil van de citroen, pers de citroen en bewaar het sap. Meng de geraspte schil samen met de kruiden en de blokjes kaas in een kom.
Leg op iedere courgetteplak een blokje kaas met wat kruiden. Rol ze op en zet ze vast met een prikker. Zet de rolletjes in een kom, giet hierover de olie, sprenkel er wat citroensap over en bestrooi ze met de resterende kruiden. Breng verder op smaak met zout en versgemalen peper. Laat het vervolgens minstens 20 minuten in de koelkast marineren.

Bruschetta met parmaham, peccorino en toefje tomatensalade.

15 personen

Ingrediënten:

2 st Ciabatta
Olijfolie extra vergine
15 plak Parma ham
(dun)
15 plak Peccorino (dun)

Bereiding:

Snij de Ciabatta in schuine sneetjes van 1 cm dik.
Bestrijk de sneetjes aan beide kanten met olijfolie en grilleer ze 2 tot 3 minuten aan elke kant tot ze goudbruin zijn. Beleg ze met de parmaham en de peccorinokaas en plaats ze nog even onder de grill tot de kaas gesmolten is.
Schep er een beetje tomaten salade op en garneer met een troefje peterselie of basilicum

Frittata Con Cipolle Rosse.

15 personen

Frittata met rode uien

Ingrediënten:

3 el Koudgeperste
olijfolie
300 gr Rode uien
8 st Eieren
8 el Parmigiano
Reggiano
8 el Broodkruim
1 el Bladpeterselie
Zout en versgemalen
peper.

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 190°C. Schil en snij de uien in halve ringen. Hak de peterselie fijn.
Verhit de olie en laat de rode uien 15 minuten fruiten. Schep regelmatig om, zodat de ui niet te bruin wordt. Laat afkoelen.
Bestrijk een ronde taartvorm (springvorm) met een doorsnee van 25 cm licht met olie.
Klop de eieren in een kom en scherp er de kaas, het broodkruim, de peterselie en de gefruite ui door. Breng op smaak met zout en versgemalen peper.
Schep het mengsel in de vorm en zet deze 15 minuten in de voorverwarmde oven, tot het ei is gerezen en er een goudgeel korstje op zit. Neem uit de oven en laat 5 minuten rusten.
Haal de omelet uit de vorm, terwijl hij nog warm is en snij hem in ruitjes.



Gemengde zeevruchtensalade.

15 personen

Ingrediënten:

6 stgls Bleekselderij
1 kg Gemengde verse zeevruchten (inktvisjes, mossel, garnaal etc)
1 tn Knoflook
1 st Citroen
2 gl Droge witte wijn
Olijfolie (extra)
peper en zout naar smaak
100 g Rucola

Bereiding:

Pers de citroen uit. Maak de bleekselderij schoon en snij de stengels in dunne halve maantjes.
Pers de knoflook uit en voeg deze bij de witte wijn. Breng aan de kook en blancheer de bleekselderij hierin. Voeg de zeevruchten kort toe en giet af. Bewaar het kookvocht. Kook het kookvocht in tot 3-4 eetlepels. Maak dressing van olie, citroensap, het ingekookte kookvocht, peper en zout. Laat de zeevruchten in de dressing marinieren en goed afkoelen.
Serveer op een rucola salade met dressing.

Dressing voor de sla
1,5 dl. olijfolie extra vergine
50 ml. citroensap
50 ml. vloeibare honing
2 tenen gepureerde knoflook
peper uit de molen
zout

De knoflook fijnhakken en vervolgens in de vijzel pureren. Doe het zout, peper, honing, knoflook en citroensap in een kom en roer met een garde tot de zout is opgelost. Voeg vervolgens de olie toe en daarna met de garde doorkloppen tot een licht gebonden dressing ontstaat.

Gerookte Zalm Pasteitjes.

15 personen

Ingrediënten:

125 g Bloem
75 g Boter
Zout
IJswater (ijsblokjes in water doen)
Vulling:
2 dl Crème fraîche
2 tl Mierikswortelpasta
2 tl Citroensap
4 tl Kappertjes
Zout en Peper
6 st Eierdooier
250 g Gerookte zalmsnippers
1 bos Dille
Hulpmiddelen:
1 kg Droge bonen.

Bereiding:

Hak de kappertjes fijn. Hak de dille fijn. Vet 2 driehoekige vormen met boter in. Zeef de bloem met het zout boven de kom van een keukenmachine. Voeg de boter toe en klop het geheel tot een kruimelig deeg. Stort in een grote kom, voeg een beetje ijswater toe en kneed het tot een samenhangend deeg. Leg het deeg op een met bloem bestoven plank en verdeel het in 2 gelijke stukken. Rol van de stukken lange plakken, die in de vormen passen.
Bekleed de vormen en duw de randen stevig aan. Verwijder overtollig deeg. Knip van bakpapier 2 stroken en leg die in de vormen. Strooi daarop droge bonen. Zet de vormen 30 minuten in de koelkast.
Verwarm de oven voor op 200°C. Bak de vormen 10 minuten in deze oven. Verwijder daarna de bonen en het bakpapier.
Roer in een kom de mierikswortelpasta, het citroensap en de kappertjes door de crème fraîche. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de eierdooiers, zalmsnippers en de dille toe.
Schep het mengsel voorzichtig om en verdeel het over de twee vormen. Zet ze terug in de heteluchtoven en bak ze in ongeveer 15 minuten gaar.
Haal ze uit de vormen Laat ze op een rooster minstens 5 minuten rusten.
Snijd van elke vorm 15 gelijke stukken. (driehoekige stukjes)

Gevulde minipaprika's
 Ingrediënten:
 8 st Minipaprika's (rood, groen en geel)
 Zout en versgemalen peper
 150 g Kipfilet
 2 st
 Bleekselderijstengels
 3 el Crème fraîche
 1 tl Tijmblaadjes
 150 g Zachte geitenkaas (Bettine hoeve)
 2 el Pijnboompitten
 4 tak Tijm (garnering)

15 personen

Bereiding:

Paprika's overlans halveren, zodanig dat er een half steeltje aan iedere deel blijft zitten.
 Verwijder voorzichtig de pitjes, maar laat het steeltje eraan zitten. Kook de paprika's in ruim kokend water gedurende een 3-tal minuten. Koud spoelen en omgekeerd laten uitlekken.
 Pijnboompitten licht roosteren. Kipfilet in zeer kleine blokjes snijden. Bleekselderij in fijne brunoise snijden. Kipfilet en bleekselderij samen gedurende een 5-tal minuten koken. Afgieten, laten uitlekken en afkoelen. De helft van de kaas verkruimelen, de crème fraîche en het kip bleekselderij mengsel toevoegen. Goed mengen. Breng op smaak met peper en zout.
 Schep het mengsel in de paprika's. Verdeel er de pijnboompitten over. Snij de resterende kaas in reepjes en leg deze op de paprika's. Zet de paprika's in een ingevette ovenschaal.
 Bak de paprika's in een op 220°C voorverwarmde oven tot de kaas bruin kleurt. Leg op ieder paprikaatje een stukje tijm.



MENU April 2008
 G.H. de Vries

Pestobrood.

Ingrediënten:
 50 g Basilicumblaadjes
 25 Pijnboompitten
 20g Knoflook
 3 el Olijfolie
 50 g Geraspte Parmezaanse kaas
 500 g Ciabatta Bloem
 3 dl Water (handwarm)
 100 g Gesneden pancetta.

15 personen

Bereiding:

Pesto. Rooster de pijnboompitten. Doe de basilicum, de pijnboompitjes en de knoflook in een keukenmachine en draai deze tot een korrelige pasta. Voeg, terwijl de machine draait, in een dun straaltje de olijfolie toe. Doe de Pesto over in een schaalje en roer er de parmezaanse kaas door. Breng op smaak met zout.
 Brood. Doe het water in de kom van de Kitchen Aid . Zeef de bloem er op en voeg wat zout toe. Kneed er een mooi elastisch deeg van.
 Bol het deeg op en laat het op een warme plaats rijzen, tot dubbele omvang, maar minstens 45 minuten.
 Snij ondertussen de pancetta in kleine reepjes.
 Kneed het deeg nogmaals door, verdeel het in twee stukken en rol het uit tot plakken van ongeveer 25 x 20 cm. Smeer op de plakken de Pesto, zodanig, dat er aan de kant een 2 cm onbedekt blijft en verdeel de pancetta gelijkmatig over de plak. Rol het brood vanuit de lange kant op en leg het op een ingevette plaat. Laat 15 min. Narijzen.
 Besprenkel het brood met water. Zet het brood in een voorverwarmde oven, 225° C, . Stel de oven in op en 80% vochtigheid bak het brood in ongeveer 15 min. Lichtbruin en gaar. Halverwege de vochtigheidsgraad verlagen naar 20%.
 Presentatie:
 Snij van het brood sneden en presenteer die in een broodmandje.

Scampi fritti

15 personen

Ingrediënten:
 15 st Grote Gamba's
 200 g Bloem
 1 el Cognac
 1 st Eierdooier
 1 el Olijfolie
 Rozemarijn
 Basilicum
 2 el Verse peterselie
 2 dl Water
 1 st Eiwit stijf geklopt
 Zout

Bereiding:

Zeef de bloem. Voeg cognac, eierdooier en olie toe. Goed mengen en vervolgens het water toevoegen. Roeren tot een egaal beslag is verkregen. voeg zout en verse kruiden toe. Laat het beslag een kwartiertje rusten. Roer het beslag opnieuw goed door en spatel het stijf geslagen eiwit erdoor. Wentel de garnalen nadat ze gepeld zijn en ontdaan van de darmen door het luchtige beslagen, frituur ze snel totdat ze goudbruin en mooi krokant zijn.

Let op! ZONDER FRITUURMANDJE FIRITUREN WANT DAAR PLAKKEN ZE AAN VAST.

Tomatensalade.

15 personen

Ingrediënten:

10 st Pomodore tomaten
3 st Klein sjalotje
fijngenhakt
3 el Balsamico-azijn
9 el Olijfolie
Zout
Peper
1 bos Peterselie
1 bos Basilicum

Bereiding:

Ontvel de tomaten en verwijder het zaad. Snijd er kleine blokjes van en voeg de overige ingrediënten toe.
Laat de tomatensalade afgedekt met plasticfolie circa 1 uur marineren in de koelkast.
Wat verse peterselie en basilicum toevoegen naar smaak.
Voeg wat gescheurde basilicumblaadjes toe en presenteer apart van de salade.

**Grapefruit-Campari Sroom,**

15 personen

Ingrediënten:

6 Rode grapefruits
275 gram suiker
1 dl. Campari
1 eiwit
45 Amarene kersen

Bereiding:

Pers de grapefruits uit, doe in een maat beker en vul aan met water tot 1,2 liter.
Doe in een pan en voeg de suiker en de Campari toe, verwarm het geheel totdat de suiker is opgelost.
Laat het afkoelen en draai er in de ijsmachine ijs van. Klop intussen een eiwit stijf en voeg dit toe aan het ijs als het bijna klaar is.
Doe twee kleine ijsbolletjes in een champagneglas en doe er drie amarene kersen op en serveer uit.

**Lamsbout met rozemarijn.**

15 pers.

Ingrediënten:

Bereiding:

2 Lamsbouten
8 el Versgehakte
rozemarijnaaldjes
4 tak Rozemarijn
4 tn Knoflook
4 el Olijfolie (extra virgin)
4 tl Grof zeezout
Versgemalen zwarte
peper
2 dl Lamsbouillon
(Let op: Fond of glace
verdunnen.)
2 glas Rode wijn
4 st Ui

Gevulde courgettes
4 courgettes.
1 snee Witbrood.
7 el Parmezaanse kaas
geraspt.
1 st Ei
2 el Peterselie
1 el Gehakte verse
marjolein
1 tn Knoflook
Versgeraspte
nootmuskaat
Zout en versgemalen
peper

Aardappelen.
2 kg Nieuwe
krielaardappelen.
5 Takken Rozemarijn
Zeezout
uitserveren:

Lamsbout. Doe de rozemarijn naalden, knoflook en zeezout in een vijzel en maal fijn. Voeg peper en olijf olie toe en meng verder in de vijzel. Prepareer de lamsbout door het overtollig vet af te snijden. Prik op diverse plaatsen het vlees in met een houten prikker. Wrijf de bout nu goed in met de rozemarijn marinade. Verpak de bout met de tak rozemarijn in aluminiumfolie en laat het een uur marineren. Stel de oven in: 180 graden baktemperatuur en 49 graden kern temp. Bak de lamsbout in de Oven op kerntemperatuur. Leg de bout op een rooster in de oven en zet er een braadslee onder om het vocht op te vangen. Allereerst met 60% vochtigheid tot kerntemperatuur 49° C, vervolgens met 0% vochtigheid tot kerntemperatuur 56° C. Neem de bout uit de oven (afdekken en even laten staan). Maak ondertussen een saus door een ui kort aan te fruiten in een pan. Afblussen met rode wijn en daarna de lamsbouillon toevoegen. Reduceren en eventueel nog wat extra binden met beurre manier. De saus zeven.

Gevulde courgette. Kook de courgettes net beetgaar. Laat ze uitlekken. Snij er een plak over de lengte af en hol de courgettes voorzichtig uit. Verwarm de oven voor op 180 °C. Verwijder de korst van de snee brood, week het brood in melk en knijp daarna uit. Kneed het brood met de kaas, het ei, de groene kruiden, knoflook en wat nootmuskaat door elkaar en vul er de courgettes mee. Zet ze in een met olie bestreken ovenschaal en bestrooi met peper en zout. Laat vlak voor het uitserveren er in 30 minuten een mooi korstje op bakken.

Aardappelen. Was de aardappelen goed onder stromend water, zodat alle zandresten etc. verwijderd zijn. Snij ze doormidden. Doe olijfolie in een ovenschaal en leg daar de aardappelen op. Strooi er de rozemarijn over. Verwarm de oven op 180 °C en laat ze daar in 30 tot 40 minuten mooi goudbruin bakken. Schud 2 tot 3 keer de aardappelen op, zodat ze overal goed bruin worden. Strooi er vlak voor het opdienen grof zeezout over.

Presentatie:

Snijd de Lamsbout in plakken en doe voor eenieder een of twee plakken van het lamsvlees op een bord. Aardappelen en groenten en saus rond het vlees.





MENU April 2008 G.H. de Vries

Zabaglione met verse bessen.

15 pers.

Ingrediënten:

8 st Eidooiers (=240 gr.)

80 gr Suiker

2 dl Witte port

Vruchten:

600 gr Frambozen

300 gr Bosbessen

120 gr Poedersuiker

15 tak munt garnering)

Bereiding: Zabaglione.

Haal 15 topjes of kleine blaadjes munt uit de takjes en leg deze in wat water met een paar ijsblokjes.

Verdeel de frambozen en bessen over de glazen.

Strooi er wat poedersuiker over.

De eidooiers en suiker au bain marie witschuimig en warm kloppen.

Let op, dat het water van de bain marie niet de bak met de eidooiers raakt.

Klop er vervolgens de port door. Klop door tot de saus als een lint van de garde loopt.

uitserveren:

De saus direct over de glazen verdelen en uitserveren.

Garneer met een blaadje munt.



Wijnen:

Monte del Frá

Custoza

Veneto – Italié

Veneto, in het NO van Italië kennen we vooral van de rode Valpolicella en de witte Soave .

In goeden doen verukkingen.

Minder goed bekend is de witte wijn van de autochtone druiven Garganega en de Cotese.

De broers Bonemo zijn de trotse eigenaars van een domein in Veneto., rondom de stad Monte is een kleine heuvel, de monniken (fra) op klein klooster begonnen met de wijnbouw dat uiteindelijk heeft geleid tot de huidige situatie.

Op deze “azienda” worden mooie droge witte Custoza wijnen gemaakt die volgens de makers een perfecte begeleider zijn van o.a. verfijnde pastagerechten.

Selvarossa Salice Salentino

Riserva

Puglia, in Zuid-Italië, is een sterk opkomende wijnstreek. Het succes van de wijnen is te danken aan de grote rijpheid van de druiven waardoor de wijnen krachtig en rond van smaak zijn. De Selvarossa Riserva is een

houtgerijpte rode wijn uit het gebied Salice Salentino, een wijnstreek met gecontroleerde herkomstbenadering rondom de stad Bari.

90% met de hand geplukte Negroamaro en Malavisia Nero druiven, ongeveer 9 maanden gerijpt op kleine houten fusten. Mooie wijn, zó te drinken, maar vooral bij fijne kazen en mals bereid jong vlees.

Tijdschema:

1. Zucchini Incarocciate:	20 min. marinieren in de koeling
2. Bruschetta:	2-3 grill plus 1 min onder de grill
3. Frittata con Cipolle Rosso	oven 190° 15 minuten plus 5 min rust
4. gemende Zeevruchten	marinieren en afkoelen
5. gerookte zalmpasteitjes	30 min. Koeling, oven 200° 10 + 15 minuten
6. gevulde paprika's	oven 220° 5-10 minuten
7. pesto brood	oven 225° 8 min. + 80% vocht en 8 min + 20% vocht
8. Scampi Fritti	frituren
9. Tomaten Salade	---
10. Grapefruit Sroom	bereiding 45 min.
11. Lamsbout	oven 180 ongeveer 60-70 min.
12. Gevulde Courgette	oven 180 30 minuten
13. Aardappelen	oven 180 40 minuten

Uit serveren kan op twee manieren:

1° In buffetform: alle antipasti gerechten, tot de sroom, op schalen.

- warme gerechten onder de warmhoudbrug
- de koude gerechten ernaast.

Daarna de volgende gerechten aan tafel uitserveren:

- sroom
- lamsbout met gevulde courgette's en rozemarijn aardappelen
- zabaglione met bessen.
- Vino Santo dessertwijn met Cantucci (toscaanse amandel koekjes)

2° Op een groot bord de volgende antipasti gerechten;

- Bruschetta
- Zucchini Incartocciate
- Taartpuntje Frittata Con Cipolli Roso
- 2 a 3 puntjes Gerookte zalmpasteitje
- 1 gevulde mini paprika
- Scampi Fritti

Op side place : Tomaten Salade

Op een klein bordje: de Gemengde Zeevruchtensalade

Alles geserveerd met Pesto-Brood

Daarna de volgende gerechten aan tafel uitserveren:

- sroom
- lamsbout met gevulde courgette's en rozemarijn aardappelen
- zabaglione met bessen.
- Vino Santo dessertwijn met Cantucci (toscaanse amandel koekjes) (-niet in Menu inbegrepen.)