



**MENU Juni 2009
Jacques Janssen**

Crostini con prosciutto di parma e fegato d'anatra

Crostini met parma en eendelever

**Torta di Tonno e vitello in salsa tonnata
Tonijn kalfstartaar met tonijnsaus**

Parmigiana di Mario

Beroemde variatie van Mario

**Bistecca alla grillia con gorgonzola salsa, pomodori tostato,
Razzo, roseval patata.**

**Mela amaretti per mezzo di rabarbero
Mousse van bitterkoekjes met rabarber**

Crostini con prosciutto di parma e fegato d'anatra

Crostini met parma en eendelever 15 pers.

Ingrediënten:

2 ciabatta' s
15 kleine eetlepels
mascarpone
15 plakken parmaham in
de lengte gehalveerd
15 krullen eendenlever
zeer goede olijfolie

Bereiding:

Snij het brood in plakjes, 1 ½ cm dik, besprenkel het met
wat olijfolie en rooster het goudbruin onder de grill.
Bestrooi de crostini met wat zeezout .
Schep op elke plak crostini een lepel mascarpone en
een opgerolde plak ham en een krul eendelever.

Wijnen: *Prosecco bij crostini,*

***Cantina Sachetto bij Torta di Tonno en Parmigiana di Mario
La Valona bij Bistecca***

Casa Bianca Prosecco Dell Montello e dei Colli Asolane - Breganze -Italië

Prosecco, de "bruiswijn" komt uit het NO van Italië, uit de streek Veneto. Deze streek behoort met Sicilië en Apulië tot de meest productieve wijnbouwgebieden van Italië, Soave, Valpollico en Bordolino zijn de populaire wijnen.

De wijnen van Breganze ten noorden van Vicenza, een stadje aan de rand van de Alpen leiden een vrijwel anoniem bestaan, toch is dit is de geboortegrond van de Prosecco. Lev. TWH

Cantina Sachetto Il Dardo Lugana 2007 Trebaselege - Verona - Italië

Op het punt waar de provincies Treviso, Padua en Venice elkaar kruisen ligt het stadje Trebaselege. Trebbiano en de Lugana zijn ranke soorten met compacte, witte druiven. Het landschap ten zuiden van het Gardameer staat bekend als " La Lugana " Het soord refereert aan het land, "Il Lugana " refereert aan deze frisse wijn met een licht zoetje in de afdrank. Lev. Stroethman DId.

La Valona 2007 St . Antimo Montalcino Toscane - Italië

Het kleine wijng gebied Sant'Antimo ligt in Toscane ten zuiden van de wereldberoemde Brunello di Montalcino. De twee gebieden lijken sterk op elkaar. De grondsoort en aangeplante druivensoort (Sangiovese) zijn dezelfde. St Antimo is echter aan het begin van de kwaliteitsontwikkeling terwijl Brunello al erkend is als topwijn. De producent, De Tenuta La Valona maken voornamelijk hoge kwaliteit Brunello en Rosso de Montalcino maar hebben een paar hectaren in St Antimo. Die wordt met dezelfde zorg in de Brunello kelder gemaakt. Een fraaie rode wijn. Lev. TWH

Torta di Tonno e vitello in salsa tonnata

Tonijn kalfstartaar met tonijnsaus

15 pers.

Ingrediënten:

600gr kalfshaas

Zeezout

versgemalen zwarte peper

Olijfolie

800gr verse tonijn

8el mayonaise

Bereiding:

Bestrooi het kalfsvlees met zout en peper.

Verhit de olijfolie. Bak het vlees in de hete olie op hoog vuur aan de beide kanten goudbruin en gaar, circa 5 minuten aan elke kant.

Laat het vlees rusten en snijd het in plakken.

Hak de tonijn fijn, meng het met de mayonaise en breng het mengsel op smaak met zout en peper.

Saus:

Bouquet ;

4 el gehakte wortel,

4 el gehakte bleekselderij

4 el. gehakte ui

4 el. Gehakte kappertjes

10 ansjovisfilets

2 glazen droge witte wijn

2 verse laurierbladen

400 gr verse tonijn

(in Kleine blokjes)

Fijne zeezout,

3 el mayonaise

Sap een citroen

olijfolie

Saus:

Verhit de olijfolie en fruit het bouquet erin.

Doe de ui, kappertjes, laurier en ansjovis erbij en bak dit samen kort op een hoog vuur.

Blus het mengsel af met de wijn.

Laat het vocht inkoken. Voeg tonijnblokjes toe en laat het geheel ca.2 minuten pruttelen tot de vis gaar is.

Breng de saus op smaak met zout en peper en laat het afkoelen.

Pureer de saus met citroensap en mayonaise.

Mayonaise

3 Eidooiers

1 Theelepels dijonmosterd

1 Theelepels witte wijnazijn

Circa 2 ½ dl olijfolie

2 Theelepels citroensap

Zout

Doe alle ingredienten in een smalle maatbeker en maak er met de staafmixer mayonaise van.

Peper

Garnering:

Kleine Kappertjes
15 grote kappertjes
15 kwarteleitjes

Afwerking:

Zet een licht ingevette poffertjespan op een pan met kokend water.

Breek de kwarteleitjes in de holtes

Laat ze in de pan boven het water garen.

Vul stekers met tonijntartaar, leg plakjes kalfsvlees erop.

Maak op elk bord een spiegel van de saus.

Zet de tonijn/kalfstartaar in de saus, verwijder de steker.

Strooi wat kleine kappertjes in de saus.

Garneer het gerecht met een kwarteleitje en een groot kappertje.



Parmigiana di Mario

Beroemde variatie van Mario

15 pers.

Ingrediënten:

5 aubergines
Zonnebloemolie met een

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Snijd de aubergines in de lengte in dunne plakken

scheut olijfolie om te frituren
Lasagnevellen vers, om
vorm te bekleden
6 grote bollen
buffelmozzarella , in stukjes
10 eieren, hard gekookt en
grof gehakt
1,5 ltr tomaten saus
1 bos basilicum, grof gehakt
Zout en vers gemalen peper
100 gr versgeraspte
parmezaanse kaas
100 gr Boter, in klontjes
Tomatensaus: 1,5ltr
scheut olijfolie
2 tenen knoflook
2 runderbouillontabletten
4 blikjes polbella, a 450 gr
(tomatenblokjes)

Pastadeeg:

500 gr grano duro,
harde tarwe meel
6 eieren
snufje zout,
scheutje olijfolie.

van ca 2 mm . Snijmachine stand 10

Doe wat bloem op een schaal en haal de plakken aubergine door de bloem. Schud het overtollige bloem eraf.

Verhit een ruime hoeveelheid olie in een grote pan.

Test de temperatuur van de olie: gooi een klein stukje brood in de hete olie. Als de olie een beetje knettert, is de temperatuur goed.

Frituur telkens een paar plakken aubergine goudbruin en krokant in de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Houd de plakken aubergine tijdens het bakken in beweging met een schuimspaan, zodat ze niet aanbranden.

Vet een ovenschaal in met boter.

Beleg de bodem van de schaal met de lasagnevellen.

Leg een laag knapperige aubergine op de lasagnevellen.

Leg op de aubergine wat mozzarella, stukjes ei, de tomatensaus en het basilicum en bestrooi deze laag met een beetje zout en peper.

Herhaal dit 2-3 keer, afhankelijk van de maat van de schaal.

Strooi de kaas over de Parmigiana en verdeel klontjes boter erover.

Zet de schaal 10-15 minuten in de oven tot de kaas net begint te smelten.

Snijd de parmigina met een scherp mes in stukken en serveer meteen op voorverwarmde borden.

Pastadeeeg: Lasagne

Meng alle ingredienten voor het deeg en kneed er een soepel deeg van. Laat even rusten in de koeling. Draai er dan lasagne vellen van in de pastamachine.



**Bistecca alla grillia con gorgonzola salsa, pomodori tostato,
Razzo, roseval patata. 15 pers.**

Ingrediënten:

1,6 kg . Biefstuk van de vang (bavette)
40 ml. Worcestersaus
4 tenen knoflook
120 ml. Rode wijn
4 el. Gehakte tijmblaadjes
200 ml. Slagroom
500 gr. Gorgonzola dolce
2 tl geraspte mierikswortel(potje)
2 el. Gehakte peterselie
2 kg roseval aardappelen
5 el. Verse rozemarijn
5 tenen knoflook

Basilicum-olie

2 ½ dl. Olijfolie
1 teen knoflook
½ bos basilicum

Tomaten:

15 pomodore tomaten(per confrere een)

serveren.

Bereiding:

Meng in een kom de olie, worcestersaus, knoflook, wijn, tijm, zout en peper naar smaak.

Leg het vlees er in en schep de marinade er overheen, zodat het vlees helemaal bedekt is. Laat 30 min. Staan.

Verhit een grillpan op middelhoog vuur. Bak de biefstuk 4-5 min. Aan elke kant voor mediumrare(rood).

Pas op!!! Vang kan taai worden, als het te lang gebakken wordt.

Neem uit de pan, dek losjes af met alum.folie en laat 5min. Rusten.

Verwarm de slagroom, mierikswortel en gorgonzola in een pan op laag vuur en roer tot de kaas net begint te smelten. Roer de peterselie er door

Roseval aardappelen over de lengte in driehoeken snijden, in een ovenvaste schaal doen, rozemarijn en knoflook toevoegen met wat olie en in de voor

verwarmde oven op 180 graden,

In ca.20 min bakken. Als ze uit de oven zijn met zeezout bestrooien.

Basilicum-olie:

Alle ingredienten met een staafmixer vermengen.

Tomaten:

Boven en onderkant een plakje verwijderen. Kern verwijderen en er wat basilicum-olie in doen en daarna onder de grill verwarmen.

Snijd het vlees tegen de draad in, in 3 mm . dikke plakken.

Serveer met de saus, de geroosterde tomaten en roseval aardappelen uit de oven.



Mela amaretti per mezzo di rabarbero **15 pers.**
Mousse van bitterkoekjes met rabarber

Ingrediënten:

250 gr chocolade (wit)
 2 vanillestokjes
 2 bl gelatine (wit)
 2 st ei
 2 el grand marnier
 0,5 ltr slagroom
 200 gr bitterkoekjes (hard)
 1,5 ltr sinaasappelsap
 150 gr suiker
 1,5 el aardappelmeel
 1 ½ dl. Campari
 1,5 kg Dunne rabarber
 2 ds bessen (rood)
 750 gr aardbeien

Bereiding:

De witte couverture in stukken breken en au bain marie smelten.
 De vanillestokjes in de lengte opensnijden, het merg eruit schrapen en met de chocolade vermengen.
 De gelatineblaadjes in koud water laten weken.
 De eieren met de grand marnier 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 moet 4-5 uur koelen. Voor ons eerst ca 45 min in de diepvries en daarna in de koeling.
 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.
 Het dessert in koude diepe borden serveren.
 Eerst de compote over de borden verdelen en dan met

een ijsknijper die steeds in warm water wordt gedompeld
2 bollen p.p. van de mousse erop leggen.
Afgarnen met een takje rode bessen en een groen
mintblaadje.

