



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand juli 2017(12 personen)

ITALIAANS MENU

Bruschetta met geitenkaas, tomaat en groene salsa

*

Mediterrane gegrilde aubergines en puntpaprika's

*

Spaghetti met mosselen en Treviso-sla

*

Biefstuk met rucola en Parmezaanse kaas

*

Luchtige chocoladetaart met kopje espresso

Wijn:

Amuse: Riondo Prosecco, Verona-Veneto -Italië

Voorgerecht: Miopasso Fiano, Sicilië-Italië

Tussengerecht: Mezzacorona, Pinot Grigio Riserva. Trentino-Italië

Hoofdgerecht: Pico Maccario 'Tre Roveri', Asti Piemonte-Italië

Dessert: Amaretto di Saronno

Bruschetta met geitenkaas, tomaat en salsa

Ingrediënten :

12	takjes	koriander
12	takjes	peterselie
12	takjes	tijm
12	takjes	kervel
12	takjes	munt
12	takjes	dragon
36	sprietten	bieslook
12	el	olijfolie, extra vergine
1	st	citroen (sap)
3	el	witte balsamicoazijn
36	st	kerstomaatjes
3	st	verse geitenkaasjes (à 200 g)
12	sneden	meergranen brood (eivormig bruin brood)
		zout en peper

Bereiding :

Trek de blaadjes van de kruiden, snijd alle kruiden met de bieslook, fijn.
Meng dit met de olijfolie, de balsamicoazijn en maak op smaak met een paar druppels citroen.
Snijd de tomaatjes in vieren, verwijder vocht en pitjes

Snijd het boerenbrood in 12 plakken en rooster de sneden goudbruin onder de salamander.

Verdeel de geitenkaas over de sneden brood. Leg de kwartjes tomaat erop en schep met een lepel de dressing op de tomaat.

Serveren:

Snijd de sneden door de helft en leg beide op een bordje.
Bestrooi de bruschetta, vlak voor het opdienen, naar smaak, met zout en peper.

Luchtige chocoladetaart met kopje espresso

Ingrediënten:

150	g	pure chocolade
150	g	roomboter
5	st	eieren
150	g	suiker
37	g	zelfrijzend bakmeel
3	el	amaretto
75	g	amandelen
75	g	walnoten
75	g	rozijnen
		poedersuiker

taartvorm van 24 cm doorsnede
12 x espresso of koffie.
12 glaasjes amaretto

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 °C Vet de taartvorm in.

Hak de amandelen en walnoten grof met een koksmes. Was de rozijnen in een zeef en droog ze. Voeg toe aan de notenmix.

Smelt de pure chocolade samen met de roomboter au-bain marie,
Vervolgens laten afkoelen in een bak met koud water.

Splits het eigeel van het eiwit van de 5 eieren.
Meng het eigeel door de suiker met een handmixer.
Meng het zelfrijzend bakmeel met het eigeelmengsel en de likeur.
Daarna de grof gemalen notenmix met rozijnen erdoor spatelen.
Voeg het afgekoelde chocolademengsel toe.

Het eiwit goed stijfkloppen en als laatste er doorheen spatelen.

Giet het mengsel in de ingevette taartvorm.
Zet de taart 25 min in de oven, iets onder het midden.
Prik er, na de baktijd, met een satéprikker in. De taart moet er iets aan blijven kleven. Dan is het goed.
Uit de oven, laten afkoelen, uit de vorm halen en bestrooien met poedersuiker.

Espresso of koffie maken

Serveren:

De taart in 12 stukjes snijden en serveren op de taartbordjes met een kopje espresso of koffie en een glaasje amaretto.

Biefstuk met rucola en Parmezaanse kaas

Ingrediënten:

800	g	malse haasbiefstuk
50	ml	olijfolie
25	g	boter
250	g	rucola
200	g	Parmezaanse kaas
		peper en zout

Bereiding:

Zet 12 borden in de warmhoudkast.

Was de rucola goed en droog deze in de slacentrifuge.

Snijd de biefstuk in reepjes van ca 15x15 mm.

Laat de olie met wat boter goed heet worden op een hoog vuur.

Bak de reepjes biefstuk hierin om en om bruin gedurende 1 min.

Gebruik verscheidene pannen om heet te bakken en laat de kern rood.

Breng de biefstuk op smaak met peper en zout.

Serveren:

Verdeel de stukjes biefstuk over de verwarmde borden.

Verdeel daarover de rucola. Schenk het restje jus over de sla,

Snijd met een kaasschaaf plakjes Parmezaanse kaas en strooi dit over het gerecht.

Mediterrane gegrilde aubergines en puntpaprika's

Ingrediënten:

Kruidenolie

5	tenen	knoflook
13	el	extra vergine olijfolie Rosmarino (fles 250 ml, Monini) (8+5)
3	el	gedroogde Italiaanse kruiden

Paprika's

5	st	zoete puntpaprika's
---	----	---------------------

Aubergines

5	st	aubergines
8	el	extra vergine olijfolie Rosmarino

Pijnboompitten en kappertjes

5	el	pijnboompitten
120	g	kappertjes
2	el	extra vergine olijfolie Rosmarino
50	g	platte peterselie

1	st	ciabata
---	----	---------

zout en peper

Bereiding:

Verwarm de ovengrill tot 220°C

Kruidenolie en knoflookplakjes

Pers de helft van de knoflook en meng deze met 8 el olijfolie en de Italiaanse kruiden.

Snijd de rest van de knoflook in plakjes. Verhit voorzichtig 5 el olijfolie in een koekenpan en bak de knoflook 2 min op laag vuur. Zet apart.

Paprika's

Halveer de paprika's in de lengte, verwijder steelaanzet en de zaadlijsten.

Leg de paprikahelften met de vel kant naar boven in een ovenschaal en grill

ze in de oven in ca. 25 min bijna zwart. Neem ze uit de oven en leg de paprika's 20 min in een pan met de deksel erop.

Aubergines

Snijd de aubergines in schijven van een ½ cm dik in de breedte. (gebruik eventueel de snijmachine) en leg ze in een vergiet. Bestrooi royaal met zout en laat 15 min staan.

Spoel af en dep droog met keukenpapier en bestrijk de plakken met 8 el. olijfolie.

Verhit de grillpan en grill de aubergines in delen in 5 min gaar. Keer halverwege. Maak eventueel een ruitpatroon op de plakken. Leg de plakken in een schaal of bord.

Spaghetti met mosselen en Treviso-sla

Pijnboompitten en kappertjes

Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster de pijnboompitten op middelhoog vuur goudbruin. Laat de kappertjes uitlekken in een zeef en bak ze kort in 2 el olijfolie. Snijd de peterselie fijn.

Vervolg paprika en aubergine

Verwijder het vel van de paprika's en leg om en om met de aubergines in een lage schaal. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

Schenk de kruidenolie en de knoflookplakjes met de olie uit de pan over de groenten. Bestrooi het geheel met de geroosterde pijnboompitten, kappertjes en geknipte peterselie.

Laat het gerecht ca 1 uur afgedekt buiten de koelkast op smaak komen.

Serveren:

Leg de mediterrane groenten op de langwerpige bordjes. Snijd de ciabatta en zet in een broodmandje op tafel.

LET OP: Voor alle onderdelen de Rosmarino-olijfolie gebruiken.

Ingrediënten:

Mosselen

4	kg	verse mosselen (netto ca 800 gr)
2	stengels	prei
2	st	uien
500	ml	witte huiswijn
5	teentjes	knoflook
200	ml	olijfolie

4	stronken	Treviso-sla (of bolletje rode sla)
2	tl	peperoncino-kruiden (gedroogde rode peper)
6	el	bladpeterselie peper en zout

Spaghetti

600	g	zwarte spaghetti zeezout
-----	---	-----------------------------

Bereiding:

Zet 12 diepe borden in de warmhoudkast.

Mosselen

Was en snij de prei. Snij de uien. Kook de mosselen in de witte wijn met de prei en uien. Schep de mosselen af en toe om en kook ze kort (5 à 6 min) tot de schelpen open zijn. Laat ze afkoelen en haal de mosselen uit de schelpen.

Fruit de uitgeperste teentjes knoflook in de wok in de olijfolie op een laag vuur.

Voeg de gekookte mosselen toe en warm ze op.

Snijd de sla in grove stukjes en laat ze, samen met de peperoncino-kruiden ongeveer 2 min met de mosselen meebakken.

Voeg de fijngehakte peterselie toe. Breng op smaak met peper en zout.

Spaghetti

Kook de spaghetti, al dente, in een grote pan met zeezout en kokend water. Giet de spaghetti goed af en meng deze door de mosselen.

Serveren:

Serveer de spaghetti met de mosselen in de voorverwarmde, diepe borden.