

Crostata con ricotta e frutti de bosco

(Zandtaart met ricotta en bosvruchten)

Voor de taartbodem (pasta frolla)

250 gr. bloem OO (pasta bloem)

100 gr. suiker

125 gr. boter

geraspte citroenschil,

1 zakje vanillesuiker

2 st. eigeel

1 st. ei

Voor de vulling;

500 gr. Ricotta (of mascarpone)

1 dl. maraschino,

100 gr. suiker,

500 gr. bosvruchten (diepvries)

6 blaadjes gelatine

Voor de topping:

250 gr. aardbeien

25 gr. suiker

6 blaadjes gelatine

Laat 500 gr. bosvruchten ontdooien en dep ze droog.

Smelt de boter. Maak een bergje van de bloem op het werkvlak. Maak een kuiltje en doe hierin de overige ingrediënten voor het deeg. Werk het geheel snel door elkaar tot een homogene massa. Laat afgedekt rusten in de koelkast gedurende 30 minuten.

Rol daarna het deeg uit en leg het in een beboterde en bebloemde taartvorm met een diameter van ca. 25/28 cm. Prik gaatjes in de bodem van de taart . Doe de taart terug in de koeling. Bak daarna, in een voorverwarmde oven, op 180°C, gedurende 15 minuten. Laat afkoelen .

Topping:

Week de gelatine in koud water.

Doe de aardbeien met een kopje suiker in een mengbeker en laat dit draaien in de keukenmachine. Verwarm het aardbeienmengsel in een pannetje, als het kookt van het vuur halen en de uitgeknepen gelatineblaadjes toevoegen. Blijf roeren tot de gelatine opgelost is. Laat afkoelen.

Meng in een schaal de ricotta , de suiker en de maraschino. Week 6 blaadjes gelatine in koud water en los dit op in een heel klein beetje heet water. Voeg daarna toe aan het ricotta mengsel. Smeer dit uit over de afgekoelde taartbodem. Zet daarna de vorm 30 minuten in de vriezer. Voeg na de 30 minuten de bosvruchten en tot slot het aardbeien-topping toe. Bewaar wat bosvruchten voor de garnering.

Serveer in punten op een klein bord. Garneer met wat bosvruchten (eventueel het restant van de muntblaadjes van de inkvissalade), een kopje koffie een glaasje Grappa.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand september 2003 (12 personen)

Tris di Bruschette

Julienne de calamari e zucchini con fragole ale aceto balsamico

Lasagne con carciofi

Ossobuco di vitello

Crostata con ricotta e frutti de bosco

Wijnadvies: Voorgerecht : Toscaans, wit, licht

Hoofdgerecht: Chianti classico

Dessert : Grappa

Antipasto

Tris di Bruschette : con melanzane e menta (met aubergine en mint)

Con pomodoro (met tomaten)

Con fagioli Borlotti

- 6 Italiaanse bollen of 3 Chiabatti
- 2 aubergines
- 3 tn. knoflook
- peperoncino (let op: erg heet)
- 1 bosje mint
- olijfolie extra vergine
- zout
- citroensap
- 500 gr. pomodori
- basilicum
- 250 gr. borlotti bonen
- 2 rode uien
- 1 bosje salie
- 2 dl. rode wijnazijn
- 1 blik tonijn (±230 gr.)
- 1 bosje peterselie

Bruschetta's zijn doorgesneden stukjes Italiaans brood die worden gegrild en daarna besmeerd met olijfolie en alles wat je lekker vindt.

Ga uit van drie verschillende per persoon.

Snij de bollen in plakken van 1,5 cm dikte. Halveer de grotere sneden. Grill ze aan beide zijden tot ze lichtbruin en stevig zijn. Bestrijk ze na het grillen met wat olijfolie.

Met aubergine

Bak de aubergines in een hete oven tot ze zacht zijn. Ontvel ze als ze nog warm zijn en hak het vruchtvlees fijn. Voeg olie, een teentje fijngehakte knoflook, wat peperoncino uit de molen en wat fijngehakte mint toe. Maak op smaak met olie, zout en citroensap.

Met tomaten

Ontvel de tomaten (inkruisen en even in kokend water leggen) en verwijder het zaad en de zaadlijsten. Snij de tomaten in kleine blokjes. Voeg olie, een teentje fijngehakte knoflook, basilicum, wat peperoncino uit de molen toe. Maak op smaak met olie en zout

Met borlotti bonen

Week de bonen 20 minuten in koud water. Kook ze gedurende 50 minuten met de salie. Verwijder de buitenste schil van de bonen. Snij de rode ui in dunne schijfjes en laat deze weken in rode wijnazijn. Fruit de gare bonen met de ui langzaam in olijfolie en voeg daarna de tonijn toe. Laat het geheel goed afkoelen. Serveren met wat fijngehakte peterselie.

Risotto:

- 400 gr. arborio rijst
- 60 gr. boter
- 40 gr. parmezaanse kaas, geraspt
- 1,5 el. gesnipperde rode ui
- 2 dl. witte wijn
- 1 lt. kalfsbouillon
- 1-1,5 tl. saffraan

Bak de rijst in 10 gr. boter, voeg een halve dl. witte wijn toe en laat verdampen.

Voeg 0,75 ltr. hete bouillon toe en breng al roerende aan de kook.

Voeg de saffraan toe. Laat het geheel op een laag vuur, zonder deksel op de pan, gedurende ± 20 minuten tot de bouillon verdampt is, koken. Voeg eventueel bouillon toe.

Fruit de gesnipperde ui in 40 gr. boter in een pan. Schenk de rest van de wijn erbij en laat inkoken tot de helft. Voeg de resterende boter toe en klop de saus met een garde. Zeef de saus.

Wanneer de rijst beetgaar is de saus er door mengen en op smaak brengen met zout en de parmezaanse kaas. Het moet een lekker smeug geheel worden.

Ossobuco:

Als de ossobuco gaar is, haal deze uit de pan en houd warm. Giet de saus van het vlees door een zeef en voeg het gefruite ham, groenten en de peterselie / citroenschil toe. Maak op smaak met peper en zout.

Leg de schenkel op een bord giet de saus erover. Strooi er wat gremolata over en serveer met een bolletje arboriorijst.

Ossobuco di vitello
Risotto ala milanese

Ossobuco:

12 kalfsschenkels van 2 cm dik
360 gr. gepelde tomaten
3 dl. olijfolie extra vergine
2 dl. witte wijn (1dl. en 1 dl.)
1 ltr. kalfsbouillon (warm)
60 gr. rauwe ham
60 gr. wortel
60 gr. ui
60 gr. bleekselderij
1 el. gehakte peterselie
geraspte schil van 1 citroen
zout en peper

Bestrooi de schenkels met wat zout en peper en wentel ze door de bloem. Verhit de olijfolie en bak ze aan beide zijden mooi bruin. Gebruik een grote pan. Aflussen met de wijn. Haal de schenkels uit de pan en houd ze warm.
Giet het vet uit de pan. Het aanbaksel losmaken met witte wijn, laten verdampen en giet ¾ van de warme bouillon in de pan.
Leg de schenkels terug in de pan samen met de gepelde tomaten en bak ze in 50 minuten in een oven van 180°C. Indien te droog bouillon toevoegen.

Start met de bereiding van de risotto.

Voor de ossobuco:

Snijd de ham, de wortel, de ui en selderij in dunne reepjes. Doe 5 cl olie in een pan voeg de ham toe, laat fruiten en doe de groenten erbij. Laat 10 minuten zachtjes koken.

Voor de garnering:

Gremolata:

1 bosje peterselie
1 citroen
2 tn. knoflook

Hak de peterselie en knoflook ragfijn. Rasp de citroen. Meng het geheel en gebruik voor de garnering.

Jullienne de calamari e zucchini con fragole ale aceto balsamico

1 kg pijlinktvisjes
2 courgettes
olijfolie
250 gr aardbeien
peper, zout
36 muntblaadjes
aceto balsamico
olijfolie extra vergine

Maak de inktvisjes schoon, verwijder prut en harde delen, pel het paarse velletje eraf. Snij de schone inktvisjes in dunne reepjes en blancheer ze kort (3 minuten) tot ze beetbaar zijn. Spoel ze af met koud water en zet ze in de koeling.
Schil de courgettes dun. Snij het groen (de schil) van de courgette in julienne en bak deze kort, 3-4 minuten, in de olijfolie.
Snij het restant van de courgette in stukken en voeg toe aan de groentebouillon van de artisjokken.
Snij de schoongemaakte aardbeien in julienne.

Neem 12 kleine borden. De inktvis kruiden met wat peper en zeezout uit de molen. Drapeer eerst de gebakken courgette en daarna de inktvis op het bord. Vervolgens de in julienne gesneden aardbeien.
Afmaken met wat olijfolie, fijngehakte mint en een tl. aceto balsamico per bord.
Dit samen vormt de kleuren van de Italiaanse vlag: Rood, wit en groen.

Primo Piatto

Lasagne con carciofi

Lasagne met artisjokken

Voor het pastadeeg :

½ kg bloem 00 (pasta bloem)
4 eieren
1 el. olijfolie
6 el. water
een snufje zout.

Voor de artisjokkensaus:

2 blk. ± 15 artisjokken
1,5 dl. olijfolie
2 uien
3 tn. knoflook
groentebouillon (opzetten van het al het afsnijdsel)
basilicum (ook bruschetta)
oregano,
1,5 dl. witte wijn
2 bosjes groene asperges

béchamel saus:

2 ltr. melk
120 gr. boter
120 gr. bloem
zout, peper
nootmuskaat
300 gr. parmezaanse kaas (geraspt)
paneermeel

Groentebouillon: Gebruik hiervoor alle restanten uit de overige gerechten, zoals de wortel, ui, bleekselderij, aubergine, etc.

Pastadeeg: Zeef de bloem. Maak een kuiltje en kneed de eieren er een voor een doorheen. Voeg olie, zout en zoveel water toe zodat er een homogene, soepele massa ontstaat. Goed kneden met de muis van de hand. Laat het deeg 45 minuten afgesloten rusten in de koeling. Maak bladeren van 1 mm dikte in de pastamachine en in een formaat, passend in een diep bakblik. Kook ze gedurende 2 minuten in kokend water met een beetje olijfolie. Spoel ze met koud water af en laat ze uitlekken op een doek.

Artisjokkensaus:

Fruit de in ringen gesneden ui en de geperste knoflook in de olie. Voeg de in reepjes gesneden artisjokken (verwijder harde delen) en in stukjes gesneden groene asperges toe en fruit deze mee. Voeg de witte wijn toe, wat groentebouillon en de kruiden en laat sudderen totdat alles gaar is.

Maak de béchamel saus.

Bereid eerst een witte roux door de boter en de bloem bij een matige hitte en onder voortdurend roeren in een pan met dikke bodem te vermengen. Hierdoor wordt de melige smaak van de bloem geëlimineerd. Laat het mengsel afkoelen.

Breng de melk aan de kook. Roer de melk beetje bij beetje door de roux tot een glad geheel is ontstaan en breng de saus aan de kook. Voeg er daarna, zout, peper en geraspte nootmuskaat aan toe. Laat alles even zachtjes doorkoken. Als de saus te dik dreigt te worden voeg dan melk of water toe tijdens het koken.

Beboter een diep bakblik en bestrooi de wanden met paneermeel. Giet een laag béchamel saus op de bodem bedek dit met een laag pasta , hierop een laag artisjokken saus en parmezaanse kaas, herhaal deze lagen , eindig met béchamelsaus + kaas. (± 3 lagen lasagne vellen). Zet de schaal in de oven en bak gaar in ca. 40 minuten op 180°C.

Dit is een tamelijk grote hoeveelheid. Maak er kleine porties van en neem de rest mee naar huis.