

## Maandmenu



september 2004

Terrina di lucioperca con polpo e basilico

*Terrine van snoekbaars, geserveerd met gemarineerde inktvis en basilicum dressing*

\*\*\*\*\*

Zuppa al pesto

*Pestosoep*

\*\*\*\*\*

Tortellini con bietola e funghi porcini

*Tortellini van snijbiet op eekhoorntjesbrood*

\*\*\*\*\*

Medaglione di vitello al barolo con carota stufato

*Kalfsmedaillon in barolosaus met gesmoorde wortel*

\*\*\*\*\*

Crostata di pere

*Perentaart*

\*\*\*\*\*

Mokka

# Terrina di lucioperca con polpo e basilico

*Terrine van snoekbaars, geserveerd met gemarineerde inktvis en basilicum dressing*

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b>Farce:</b>			
Snoekbaars (zonder vel)	300 gram	750 gram	1500 gram
Room	70 gram	175 gram	350 gram
Eieren	1 stuks	3.25 stuks	6.5 stuks
Dille	4 takjes	10 takjes	20 takjes
Escarienne			
Aromazout			
Zout			
<b>Vulling voor de farce:</b>			
Tongfilet	100 gram	200 gram	400 gram
Gerookte zalm	150 gram	375 gram	750 gram
Prei	40 gram	100 gram	200 gram
Mosselen	8 stuks	20 stuks	40 stuks
<b>Dressing:</b>			
Notenolie	0,6 dl	1,25 dl	2,5 dl
Balsamico-azijn	0,5 dl	0,75 dl	1,5 dl
Basilicum, Dille, Kervel, Bieslook	Paar plukjes	1,5 gram	3 gram
Visfond	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Zout en peper			
<b>Inktvis:</b>			
Inktvis	100 gram	250 gram	500 gram
Olijfolie	10 gram	25 gram	50 gram
<b>Garnering:</b>			
Mosselen (in de schelp)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Zalmeitjes	4 gram	10 gram	20 gram
Mosterdblاد	12 takjes	30 takjes	60 takjes
Tay soy (bieslooksteeltjes)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Rode sla	2 blaadjes	5 blaadjes	10 blaadjes
Krulsla	4 blaadjes	10 blaadjes	20 blaadjes
Kervel	4 takjes	10 takjes	20 takjes
Rucola	12 blaadjes	30 blaadjes	60 blaadjes
Rode basilicum	4 blaadjes	10 blaadjes	20 blaadjes
Gele peertomaat	2 stuks	5 stuks	10 stuks

## Materiaal:

Terrinevorm	Snijplank	Koksmes	Kwastje
Kookpan	Keukenmachine	Koude borden	Aluminiumfolie
Plastic folie			

Zie blad 2

## Terrina di lucioperca con polpo e basilico (vervolg)

### *Terrine van snoekbaars, geserveerd met gemarineerde inktvis en basilicum dressing*

#### **Vorbereiding:**

##### **Inktvis:**

- Maak de inktvis schoon en snijd ze in stukken van 2 cm.
- Bestrooi ze met zout en peper.
- Zet de inktvis aan in olijfolie en laat het circa 5 minuten koken met een deksel op de pan. Doe een paar kurken in de pan, dan gaart de inktvis sneller. Meng de inktvis met de dressing en laat ze circa 1 uur marinieren.

##### **Farce:**

- Snijd de vis in stukken en maal het fijn in de keukenmachine. Voeg de eieren toe.
- Hak de dille fijn.
- Voeg de dille met de room aan de vismassa toe.
- Breng het geheel op smaak met zout en peper.

##### **Dressing:**

- Meng de notenolie, visfond en de balsamico-azijn in een kom.
- Hak de kruiden fijn en voeg deze aan de massa toe.
- Breng het geheel op smaak met zout en peper

#### **Bereidingswijze:**

##### **Terrine:**

- Verwarm de oven op 200°C.
- Vet een vorm in met olie en beleg deze met een gedeelte van de zalm.
- Leg de helft van de farce op de zalm.
- Snijd een prei in de lengte tot de helft in stukken van 12 cm.
- Was de prei en blancheer de buitenste bladeren.
- Vorm van deze bladeren een rechthoek van 12 x 8 cm op een stuk aluminiumfolie.
- Leg een plak zalm op de prei.
- Sla de tongfilets tussen plasticfolie plat en leg deze op de zalm.
- Bestrooi het geheel met zout en peper en rol dit op tot een spiraal.
- Verwijder de aluminiumfolie voorzichtig en leg het rolletje in de vorm.
- Haal de mosselen uit de schelp, behalve die voor de garnering.
- Vul de vorm met de resterende farce en de leg de mosselen bovenop. Zorg ervoor dat de farce goed rondom de mosselen gedrukt wordt.
- Vouw de zalmplakken dicht en bedek ze met ingevet aluminiumfolie.
- Vul een pan met kokend water (2/3 deel). Zet de vorm erin en laat de terrine in circa 20 minuten in de oven gaar worden. Zet in de koeling voor afkoeling.

##### **Serveren:**

- Meng de slablaadjes en de kruiden met de dressing en leg deze speels op een koud bord.
- Haal de terrine uit de vorm. Snijd de terrine met een elektrisch mes in plakken.
- Leg op elk bord een plak en garneer met de inktvis, mosselen, zalmeitjes, gele peertomaat en de rode basilicum.

# Zuppa al pesto

## *Pestosoep*

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b>Soep:</b>			
Sperziebonen	120 gram	300 gram	600 gram
Courgette	0,25 stuks	1 stuks	2 stuks
Wortel	0,8 stuks	2 stuks	4 stuks
Peterselie	1 takje	3 takjes	6 takjes
Laurier	1 blaadjes	2 blaadjes	4 blaadjes
Tijm	0,5 takje	1 takje	2 takjes
Groente boilonpoeder 80 gram per liter	0,6 l	1,5 liter	3 l
Spaghetti (groene)	40 gram	100 gram	200 gram
Slagroom	1 dl	2.5 dl	5 dl
Zout en peper			
<b>Pesto:</b>			
Basilicum	0,25 bosje	0,5 bosje	1 bosje
Tomaten (pomodori)	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Parmezaanse kaas	40 gram	100 gram	200 gram
Olijfolie	1,5 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Knoflook	1 teentje	2.5 teentje	5teentjes

## **Materiaal:**

Vijzel	Kookpan	Gare	Koksmes
Snijplank	Diepe borden (warm)		

## **Vorbereiding:**

### **Soep:**

- Was de groente en snijd ze klein.
- Bind de peterselie, tijm en laurier samen met een touwtje.
- Neem een pan met koud water en leg daar alle groente in behalve de courgette.
- Breng het geheel aan de kook en laat het goed doorkoken.
- Voeg na 15 minuten de courgette toe en laat het geheel nog 20 minuten doorkoken.
- Breng de soep op smaak met zout en peper.

### **Pesto:**

- Blancheer de tomaten, ontvel ze en haal de zaadjes eruit. Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
- Pel de knoflookteentjes. Maal ze in een keukenmachine tot pasta.
- Voeg de tomatenblokjes toe en maal deze ook.
- Doe  $\frac{3}{4}$  eetlepel basilicumblaadjes en de parmezaanse kaas erbij, blijf roeren.
- Druppel er langzaam de olijfolie bij en blijf roeren. Laat het mengsel even staan.

Zie blad 2

## **Zuppa al pesto (vervolg)**

### *Pestosoep*

#### **Bereidingswijze:**

##### **Soep:**

- Breek de spaghetti als vermicelli en voeg deze bij de soep.
- Laat onder regelmatig roeren de spaghetti gaar worden (al dente).

##### **Serveren:**

- Doe de helft van de pesto bij de hete soep en breng het geheel eventueel op smaak met zout en peper.
- Voeg, indien nodig, nog een beetje olijfolie toe aan de soep.
- Schep de soep in diepe, warme borden en garneer met een beetje geklopte room en pesto.

# Tortellini con bietola e funghi porcini

## *Tortellini van snijbiet op eekhoortjesbrood*

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Algemeen:</i></b>			
Eekhoortjesbrood	300 gram	750 gram	1500 gram
Kervel	4 takjes	¼ bosje	½ bosje
Peterselie	4 takjes	¼ bosje	½ bosje
Bieslook	4 takjes	¼ bosje	½ bosje
Knoflook	1 teentje	3 teentjes	6 teentjes
Gevogeltesfond	1 dl	3 dl	6 dl
Zout en peper			
<b><i>Tortellini:</i></b>			
Snijbiet	20 blaadjes	50 blaadjes	100 blaadjes
Kipfilet	100 gram	250 gram	500 gram
Eiwit	1 stuks	2,5 stuks	5 stuks
Witbrood zonder korst	½ sneetje	1,5 stuks	3 stuks
Room culinair	1 dl	2,5 dl	5 dl
Droge sherry	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Kalfszwezerik	100 gram	250 gram	500 gram
Wortel	50 gram	125 gram	250 gram
Prei	50 gram	125 gram	250 gram
Zout en peper			
<b><i>Saus:</i></b>			
Afsnijdsel van het eekhoortjesbrood			
Droge sherry	0,4 dl	1 dl	2 dl
Kalfsglace(bij fond 3x de hoeveelheid)	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Crème fraîche	1 dl	2,5 dl	5 dl
Citroensap			
Zout en peper			

### **Materiaal:**

Keukenmachine	Kookpan	Koksmes	Zeef
Warme borden (diepe)	Snijplank	Litermaat	

Zie blad 2

## **Tortellini con bietola e funghi porcini (vervolg)**

### *Tortellini van snijbiet op eekhoortjesbrood*

#### **Vorbereiding:**

##### **Tortellini:**

- Maal de kipfilet, het brood, de room culinair en de sherry in de keukenmachine tot een farce.
- Breng de farce op smaak met zout en peper.
- Blancheer de zwezerik en snijd ze daarna in kleine stukjes.
- Maak de wortel schoon, snijd deze in kleine stukjes en blancheer ze.
- Snijd de prei in kleine stukjes en was ze.
- Verwijder de dikke nerven van de snijbiet.
- Blancheer de snijbiet en snijd de bladeren over de lengte doormidden en koel ze in ijswater.

##### **Algemeen:**

- Maak het eekhoortjesbrood schoon en snijd ze in plakken.
- Hak de knoflook in stukjes.
- Hak de kruiden fijn.

##### **Saus:**

- Kook de afsnijdsels van het eekhoortjesbrood met de sherry, kalfsglace en de crème fraîche voor de saus.

#### **Bereidingswijze:**

##### **Tortellini:**

- Meng de kalfszwezerik met de kleingesneden wortel en prei door de farce.
- Vul de bladhelften met het zwezerikmengsel, rol ze op en vorm ze tot een tortellini.
- Pocheer de tortellini circa 2 minuten in gevogeltefond.

##### **Saus:**

- Zeef de saus en breng dit met citroensap, zout en peper op smaak.

##### **Algemeen:**

- Bak de plakjes eekhoortjesbrood en de knoflook in wat boter.
- Breng het op smaak met zout en peper.

##### **Serveren:**

- Verdeel de plakjes eekhoortjesbrood over een voorverwarmd groot diep bord.
- Strooi de gehakte kruiden er overheen.
- Leg de tortellini hierboven op en nappeer de saus eroverheen.

# Medaglione di vitello al barolo con carota stufata

*Kalfsmedaillon in barolosaus met gesmoorde wortel*

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b>Vlees:</b>			
Kalfsmedaillon à 70 gram	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Mergschijfjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks
<b>Pasta:</b>			
Italiaanse bloem	100 gram	250 gram	500 gram
Bloem	20 gram	50 gram	100 gram
Ei	1 stuks	1.5 stuks	3 stuks
Olijfolie	0,04 dl	0,15 dl	0,3 dl
Room culinair	0,8 dl	1 dl	2 dl
Spinazie (deelblokjes diepvries)	100 gram	250 gram	500 gram
Zout en peper			
<b>Saus:</b>			
Kalfsfond	2,4 dl	6 dl	1,2 l
Sjalotjes	1,2 stuks	3 stuks	6 stuks
Barolo	0.7 dl	1.75 dl	3.5 dl
Marsala	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Barbera d'alba	0.7 dl	1.75 dl	3.5 dl
Boter	20 gram	50 gram	100 gram
Zout en peper			
<b>Groente:</b>			
Worteltjes	200 gram	500 gram	1000 gram
Parmezaanse kaas	20 gram	50 gram	100 gram
Boter	20 gram	50 gram	100 gram
Suiker			

## Materiaal:

Snijplank	Pastamachine	Litermaat	Koksmes
Zeef	Vleesthermometer	Warme borden	

## Vorbereiding:

### Groente:

- Schil de wortels, was ze en snijd ze in gelijke schuine schijfjes van 0,5 cm.
- Blancheer ze in kokend water met zout beetbaar. Giet ze af en spoel ze koud.
- Ontdooi de blokjes spinazie en laat ze goed uitlekken in een vergiet.

### Pasta:

- Strooi de bloem op een schoon en glad werkvlak en vorm een bergje.
- Maak een kuiltje in het midden en breek daarin de eieren.
- Roer de eieren met de vingertoppen los en meng er met een ronddraaiende beweging beetje bij beetje door de bloem.
- Werk vanuit het midden naar buiten toe, gebruik één hand om te mengen, de andere om het meel bijeen te houden zodat het eierstruif niet kan ontsnappen.
- Voeg de spinazie toe. Vorm het deeg tot een samenhangende bal.

Zie blad 2



## Medaglione di vitello al barolo con carota stufata (vervolg)

### *Kalfsmedaillon in barolosaus met gesmoorde wortel*

#### **Pasta: (vervolg)**

- Kneed de deegbal door met de muis van één hand het deeg krachtig over het gladde werkvlak naar voren te drukken en het snel weer terug te halen met de vingers zodat het dubbel klapt.
- Herhaal deze handeling tot het deeg zijn stugheid verlies. Blijf zeker ruim 5 minuten kneden.
- Doe het deeg in een vochtige doek en leg weg voor later.

#### **Saus:**

- Hak de sjalotjes fijn.

#### **Vlees:**

- Kook de schijfjes merg zacht in wat water met zout.
- Verwarm de oven voor op 170°C.

#### **Bereidingswijze:**

##### **Pasta:**

- Verdeel het deeg in stukken en draai deze door de pastamachine. Begin bij de laagste stand en ga iedere keer een trapje hoger totdat er een mooi dun vel over is.
- Zet er de tagliatellemaal op en maak nu tagliatelle.
- Zet water op met zout en olijfolie en kook de pasta al dente. Giet ze af.
- Kook de room in tot de gewenste dikte. Voeg de tagliatelle toe en maak het op smaak met zout en peper.

##### **Saus:**

- Verwarm de bouillon, voeg de fijngehakte sjalotjes, de Barolo, Barbera d'alba en de Marsala toe.
- Laat de saus inkoken tot de helft. Haal de pan van het vuur.
- Passeer de saus door een zeef. Monteer ze vlak voor het serveren met boter.

##### **Groente:**

- Doe de boter en suiker in een pan en voeg de schijfjes wortel toe. Stoof dit.
- Blijf roeren totdat het vocht weg is en de worteltjes beginnen te glanzen. Let op dat het niet aanbakt.
- Strooi de Parmezaanse kaas eroverheen en schep het voorzichtig door elkaar.

##### **Vlees:**

- Bestrooi de kalfsmedaillons met peper en schroei ze aan beide zijden op een hoog vuur dicht. Haal ze uit de pan en zet ze afgedekt weg.
- Zout ze vlak voor het serveren licht met zout en laat ze 5 minuten in de oven nagaren tot ze rosé zijn (kerntemperatuur 52°C).

##### **Serveren:**

- Leg de kalfsmedaillons op een voorverwarmd bord. Leg het mergschijfje er bovenop.
- Nappeer de saus eroverheen.
- Garneer met de tagliatelle en de worteltjes.

# Crostata di pere

## Perentaart

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b>Vulling:</b>			
Peren (Williams)	2.4 stuks	6 stuks	12 stuks
Citroen	0.6 stuks	1,5 stuks	3 stuks
Suiker	140 gram	350 gram	700 gram
Water	0.4 dl	1 dl	2 dl
<b>Deeg:</b>			
Bloem	120 gram	300 gram	600 gram
Boter	54 gram	140 gram	270 gram
IJswater	1 eetlepel	3 eetlepel	6.5 eetlepel
Walnoten	14 gram	35 gram	70 gram
Suiker	12 gram	30 gram	60 gram
Ei	0.7 stuks	1,5 stuks	3 stuks
Eiwit	beetje	beetje	beetje
Zout	1 gram	3 gram	6 gram
<b>Banketbakkersroom:</b>			
Eierdooiers	3 stuks	7,5 stuks	15 stuks
Suiker	40 gram	100 gram	200 gram
Vanille room poeder	30 gram	70 gram	140 gram
Melk	3 dl	7,5 dl	1,5 l
<b>Gelei:</b>			
Aardappelmeel	1,5 theelepel	4 theelepels	8 theelepels
Water (kookvocht van de peren)	1 eetlepel	2,5 eetlepels	5 eetlepels
Abrikozendam	1 eetlepel	2,5 eetlepels	5 eetlepels
<b>Garnering:</b>			
Slagroom	1.5 dl	3.75 dl	7.5dl
Cacaopoeder	½ eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Suiker			
Stracciatella-ijs	4 bollen	10 bollen	20 bollen

## Materiaal:

Schilmesje	Taartvorm Ø 20 cm	Litermaat	Garde
Kom	Koude borden	Mixer	Aluminiumfolie
Zeef	Keukenpapier	Kwastje	

Zie blad 2

## Crostata di pere

### *Perentaart*

#### **Vorbereiding:**

#### **Vulling:**

- Halveer de peren en haal het klokhuis er met de pommes parisiennesboor eruit. Bestrijk ze gelijk met citroensap opdat ze niet verkleuren.
- Giet 6 dl water in een steelpan. Voeg de suiker toe en verwarm het water tot de suiker is opgelost.
- Voeg de stukken peer toe en laat ze circa 20 minuten pocheren tot ze zacht zijn. Laat ze in de vloeistof afkoelen.

#### **Deeg:**

- Zeef de bloem en het zout in een kom.
- Snijd de koude boter in stukjes en wrijf deze met de vingertoppen door de bloem.
- Hak de walnoten fijn en roer deze erdoor.
- Klop de eierdooiers met het water los, maak een kuiltje in het deeg en giet de eidooiers erin.
- Meng alles met een mes tot het deeg gaat samenhangen.
- Maak een bal van het deeg en kneed het op een met bloem bestoven werkblad tot het glad is.
- Verpak het deeg in folie en leg het circa 30 minuten in de koeling.
- Verwarm de oven voor op 190°C.

#### **Banketbakkersroom:**

- Doe de eierdooiers, suiker en de bloem in een kom en mix dit tot een romig mengsel.
- Verwarm de melk net tegen het kookpunt aan en voeg al roerende het romige mengsel toe. Betje bij beetje tot het een mooie massa is
- Pak een andere pan, spoel die met koud water om en giet het mengsel hierin.
- Verwarm nu zacht, onder voortdurend kloppen om klontjes te voorkomen, tot het dik geworden is.
- Neem de pan van het vuur, dek de room tijdens het afkoelen sluitend af met aluminiumfolie opdat er geen vel op kan komen.

#### **Garnering:**

- Klop de slagroom met de suiker stijf en doe dit in een spuitzak.

Zie blad 3

## Crostata di pere

### *Perentaart*

#### **Bereidingswijze:**

##### **Bodem:**

- Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een ronde lap van 30 cm Ø.
- Vet de taartvorm in met boter. Bekleed de taartvorm met het deeg. Maak van het afsnijdsel blaadjes.
- Plak deze met losgeklopt eiwit op de rand. Prik de bodem in en zet de vorm circa 15 minuten in de koeling.
- Bak de taartbodem circa 15 minuten “blind”.
- Neem hem uit de oven, bestrijk de rand en de blaadjes met eiwit; bak hem nog eens 5 minuten.
- Laat de bodem iets afkoelen. Lepel de banketbakkersroom erin, bedenk het weer met aluminiumfolie en laat het afkoelen.

##### **Peren:**

- Laat de peren uitlekken, bewaar het vocht. Dep de peren met keukenpapier droog.
- Snijd de parten in 3-4 plakjes. Leg deze plakjes als een waaier op de roomvulling van de taart.

##### **Gelei:**

- Meng het aardappelzetmeel met het kookvocht van de peren.
- Verwarm de jam in het vocht van de peren zachtjes tot het gesmolten is. Voeg beetje bij beetje het aardappelmeel toe en breng het aan de kook.
- Laat het circa 2 minuten koken totdat het bindt.
- Bestrijk het warm over de perentaart en laat het afkoelen en opstijven.

##### **Serveren:**

- Snijd de taart in punten en leg op elk bord een taartpunt.
- Smit een mooie rozet slagroom aan de bovenkant van het bord.
- Smit rechts van de taartpunt en klein puntje slagroom.
- Leg hierop een bolletje stracciatella-ijs.