

# Maandmenu



Juni 2018

Italië

Cipolline Tonnate amuse

\*\*\*\*\*

Reuzenravioli con sorpresa

\*\*\*\*\*

Italiaanse schelp- en schaaldierensoep

\*\*\*\*\*

Zonnevis met sinaasappel en roze peper

\*\*\*\*\*

Bavette met portobello's en polenta

\*\*\*\*\*

Limoncellotaart, basilicumijds en aardbeien

\*\*\*\*\*

Mokka

**Cipolline Tonnate amuse**

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
3 6g 20ml 250ml 500g 10 30g 50ml		Eidooiers Dijonmosterd Citraensap Olijfolie Tonijn uit blik Ansjovisjes blik of potje Kappertjes Zout en peper Kalfsbouillon	<p><b>Tonnate</b> <b>De hoeveelheid is voldoende voor 16p.</b> Bereid de mayonaise. Let op dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Klop het zout en de mosterd door de eidooiers en giet er onder het kloppen regelmatig een beetje olie bij; giet, als het mengsel dik begint te worden, al kloppend nog wat olie in een straaltje erbij. Voeg het citroensap toe en breng op smaak. Doe de tonijn, ansjovis en kappertjes in een keukenmachine, kies de pulseerstand en voeg steeds enkele eetlepels/ scheutjes kalfsbouillon toe (minimaal de helft). Meng met wat mayonaise. Het tonijnmengsel moet de consistentie van dikke room hebben. Proef en breng op smaak met peper en zout.</p>
8	16	Kleine uitjes (meloes) Olijfolie	<p><b>Cipolline</b> Pel de uien. Besprenkel met olijfolie en leg ze in een ovenschaal. Gaar ze op 180 graden gaar. Laat afkoelen.</p>
2 16	4 32	Ansjovisjes Kappertjes Balsamico azijn Mayonaise (van hierboven)	<p><b>Afwerking</b> Leg een uitje in een amusebakje gevuld met de tonnate Snijdt 2 ansjovisjes in stukjes en verdeel dat over de amuses. Gebruik 2 kappertjes per amuse Maak af met een druppel mayonaise en/of een druppel balsamico azijn.</p>

## Ravioli con Sorpresa

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
200 g 2	400g 4	Italiaanse 00-bloem Eieren (normaal) zout	<p><b>Pasta</b></p> <p>Zeef de bloem, maak met de bloem en eieren en wat zout een deeg en kneed dit 15 minuten. Haal het deeg door de pastamachine tot een dikte van 2mm. Steek uit het deeg 2 cirkels van 11cm per persoon. Laat ze afgedekt met een doek liggen tot je ze gaat vullen. Vul ze vlak voor je ze gaat koken, de vulling kan het deeg te vochtig maken.</p>
1kg 375g 45g 8	2kg 750g 90g 16	verse spinazie ricotta parmezaanse kaas geraspt eidooiers (klein ei) nootmuskaat	<p><b>Vulling</b></p> <p>Blancheer de spinazie en koel het op ijswater. Knijp er zoveel mogelijk vocht uit en hak de spinazie fijn. Meng met de ricotta, parmezaan en breng op smaak met nootmuskaat en zout. Leg wat spinazie centraal op het deeg en maak er een kuiltje in. Leg heel voorzichtig een eidooier in het kuiltje. Bestrijk de pasta rondom met water en pak de tweede pastacirkel. Rek die iets op en leg hem er voorzichtig op. Zorg dat je het midden niet plet als je de beide lagen op elkaar drukt. Gebruik een vork om de cirkels te sluiten. Leg ze op aluminiumfolie en afgedekt tot je ze gaat koken.</p> <p>Laat de ravioli rustig in een grote pan met ruim kokend water met zout glijden, een of twee tegelijk. Laat ze ca 5 minuten koken. De pasta is dan gaar en de eidooier nog zacht. Gebruik meerdere pannen voor de snelheid!</p>
100g 10	200g 20	boter salieblaadjes	<p><b>Salieboter</b></p> <p>Doe de boter en de salie in een pannetje en verwarm dit tot de boter schuimt.</p>
40g	80g	parmezaanse kaas	<p><b>Afwerking</b></p> <p>Leg een ravioli op een bord en giet de hete boter erover. Bestrooi met kaas, zout en peper. Leg er wat salie op.</p>

**Italiaanse schelp- en schaaldieren soep met pesto**

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1l 3 1,5 5 40g	2l 6 3 10 80	Visbouillon Stengel bleekselderij Ui el boter bloem	<b>Basis soep</b> Pel en snipper de ui. Was de bleekselderij en snijdt de selderij in dunne boogjes. Smelt de boter in een diepe pan en bak hierin de ui met de bleekselderij glazig (5 minuten) Roer de bloem erdoor en laat het mengsel 1 minuut zachtjes pruttelen. Voeg er al roerende beetje bij beetje de bouillon toe en breng de soep aan de kook.
1kg ½ ½ ½ 0,5l	2 kg 1 1 1 1l	Vongole Ui Wortel Prei Visbouillon Witte wijn	<b>Schelp- en schaaldieren</b> Maak de vongole goed schoon. Maak een WUP's van gelijke delen fijngesneden wortel, ui, prei. Zet aan met wat boter en voeg de visbouillon toe en een flinke scheut witte wijn en breng aan de kook. Stoom de vongole er boven tot ze open zijn. Zeef het bouillonmengsel en voeg dit aan de soep toe. Haal de vongole uit de schelp, houdt er een paar achter voor de presentatie.
24 1 ½	48 2 ½	gamba gepeld (31/40) teentje knoflook citroen	Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal. Bak ze heel kort in wat boter met knoflook, zout en een beetje citroensap. Ze moeten nog niet gaar zijn! Zet apart.
	40 25g 3 50g	Basilicumblaadjes Pijnboompitten Teentjes knoflook Geraspte parmezaanse kaas Olijfolie	<b>Pesto</b> Doe de basilicumblaadjes, pijnboompitten, knoflook en geraspte Parmezaanse kaas in de keukenmachine en maal tot een gladde massa. Doe druppelsgewijs erbij terwijl de machine draait.
20 150ml	40 300ml	Basilicumblaadjes slagroom	<b>Afwerking</b> Snij de basilicum fijn. Zeef zo nodig de soep nog een keer. Klop de slagroom licht op. Verwarm de soep en voeg een paar minuten voor het opdienen de schaal en schelpdieren, de helft van de slagroom en de pesto toe aan de soep. Verdeel de rest van de slagroom over borden, schep de soep erover en strooi de basilicum erover. Decoreer met de achtergehouden schelpen.

**Zonnevis met sinaasappel, en roze peper**

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
10 g 10 g 10 g 10 g 2 teen 5 st	20 g 20 g 20 g 20 g 4 teen 10 st	Munt Dille Basilicum Salie Knoflook Sinaasappel	<b>Bereiding</b> Snijd de kruiden fijn en zet opzij. Snij de knoflook in dunne plakjes Snij dunne plakken van de sinaasappel. Knijp de rest uit en bewaar het sap voor saus. 2 (4) voor het sap en 3 (6) voor de partjes  ( er kunnen 8 filets in een pan gebruik voor 16 pers. twee pannen en verdeel de vloeistoffen over de twee pannen)
80 ml  8 st Wat Wat	160 ml  16 st Wat Wat	Olijfolie  Visfilets zonnevis Zout Peper	Pers de sinaasappelen uit voor de hoeveelheid sap. Schenk een flinke scheut olijfolie in een koude pan waar een deksel op past. Snijd het vel van de vis licht in (niet door het vel heen!). Maak de peperkorrels fijn in de vijzel. Leg 8 filets per pan met het vel naar beneden in de koude olie.
100ml 100ml 100ml	200ml 200ml 200ml	Visbouillon Sinaasappelsap Citraensap	leg de knoflook, de kruiden, zout en wat gemalen peper op de filets Zet de pan op matig vuur. Zodra het vocht begint te sissen voeg je de bouillon, sinaasappelsap en citraensap toe. Leg het deksel op de pan. Haal na 4 minuten de filets uit de pan en zet ze warm weg.
50 st  50 st	100 st  100 st	Groene peperkorrels Roze peperkorrels	Zet het vuur hoog en voeg de roze en groene peperkorrels toe. Laat het vocht indikken.  <b>Afwerking</b> Leg de filets op warme borden en schenk het vocht hierover Garneer met een schijf sinaasappel en wat rode peperkorrels voor de kleur.

## Bavette met Portobello's en Polenta

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1 kg	2 kg	Bavette (5 cm dik)	<p><b>Bavette</b> Bestrooi het vlees royaal met peper en zout en grill het op een hete ingevette grillpan aan beide kanten maar niet doorbakken. Grill tot dat het van binnen roze/medium is (ongeveer 11-12 minuten). Laat het vlees zo'n 15 minuten rusten. (kan ook langer in een voorverwarmde oven van maximaal 100/120 graden. En gebruik de kern temperatuurmeter. Zorg ervoor dat de kern <b>niet</b> boven de 52 gr uitkomt.</p>
16 4 ½	32 8 1	Portobello's Tenen knoflook pakje bladpeterselie	<p><b>Portobello's</b> Snijd de portobello 's in plakjes. Hak de knoflook fijn. Snijdt de peterselie fijn. Doe 4 eetlepels olijfolie in de pan en bak de plakjes portobello met de fijngehakte knoflook en ¾ van de peterselie. Zet het vuur uit als de paddenstoelen heet en glanzend zijn en zet ze opzij.</p>
250g	500g	rucola	<p><b>Rucola</b> Maak de rucola aan met een beetje olijfolie, een snuf zout en een beetje peper.</p>
1	2 100ml	Citroen Olijfolie	<p><b>Citroenolijfolie</b> Boen de citroen schoon en rasp de schil. Meng dat met 100 ml olijfolie en zet weg.</p>
2 el 250g 1,5 ltr	4 el 500g 3 ltr	Zoutflakes Polenta water	<p><b>Polenta</b> Breng in een pan met dikke bodem het water aan de kook. Roer met één hand het water met de klok mee en pak met de andere hand (of een collega) handenvol polentakorrels en laat ze geleidelijk door je vingers vallen terwijl je blijft roeren, met de klok mee. Verander niet van richting. Dit is de enige manier om klonten te voorkomen en een glad en gelijkmatig eindresultaat te verkrijgen. Zet het vuur laag als alle polenta in het water zit. Blijf langzaam roeren en zorg dat het mengsel niet aan de bodem of de zijkant van de pan blijft plakken. Blijf dit 40 minuten doen totdat de polenta van de zijkant loskomt. Dit is totaal niet moeilijk, maar wel saai en tijdrovend!</p> <p>Schenk het polenta mengsel in/op een goed ingevette bakplaat in een laag van ongeveer 2 cm dik. Laat afkoelen en zet weg in de koeling totdat de polenta koud is. Haal eruit en snijd in de gewenste vorm vierkant, rechthoek of driehoekjes (dat is authentiek). Verwarm de oven voor op 180 graden. Zet de grillplan op het vuur. Bestrijk de polenta met olie en leg als eerste met de ruwe kant omlaag op een matig tot hete grillpan tot er een korstje met grillstrepen ontstaat, daarna keren. Als de polenta stukjes aan beide kanten mooi verschroeid zijn leg je ze op een bakplaat en zet ze dan nog 4 a 5 minuten in de voorverwarmde oven.</p>
			<p><b>Afwerking</b> Verdeel de rucola over de borden, trancheer de Bavette haaks op de vezel in mooie dunne plakjes. Leg de sappige roze plakjes op de rucola en schep de paddenstoelen er gelijkmatig over. Leg er 1 of 2 plakken Polenta bij en besprenkel met citroenolijf olie en de resterende peterselie.</p>

**Limoncellotaart, basilicumijs en aardbeien**

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
250g		bladerdeeg (6 stuks)	<p><b>Limoncellotaart</b> Verwarm de oven voor 170°C. Ontdooi de plakjes bladerdeeg en leg ze op elkaar. Rol het bladerdeeg in gelijkmatige dikte uit met een deegroller en wat bloem tot een plak van 30 cm doorsnee en vul een ingevette taartvorm (26cm) hiermee (plak eventueel stukjes aan elkaar met wat water). Bedek de bodem en rand met bakpapier en vul met blindbakbonen. Bak de bodem ca. 15 minuten 'blind' in de oven. Verwijder de vulling en laat wat afkoelen.</p>
300gr 200gr 100gr 1 0.5tl 2el		bloem koude boter suiker ei zout koud water	<p><b>Harde wenerdeeg (ipv bladerdeeg)</b> Maak een kuiltje in de bloem en meng de boter, suiker en ei met elkaar. Kneed beetje bij beetje de bloem en het zout erdoor tot het deeg goed gemengd is. Druk het deeg plat, verpak in plasticfolie en laat het circa 30 minuten rusten in de koelkast. Vet de taartvorm (26cm) in en bekleed de bodem met bakpapier. Bestuif het aanrecht en het deeg met bloem en rol het deeg uit tot een plak van circa 5 mm dikte. Bekleed de vorm met het deeg. Verwarm de oven op 180 °C. Leg een vel bakpapier met blindbakvulling op de taartbodem en bak de bodem ca. 12 minuten in de oven en verwijder het bakpapier en de blindbakvulling. Bak de bodem af voor nogmaals 3 min.</p>
1.5 60ml 200g 5 100g 50ml 250g		vulling: citroen, sap en rasp crème fraîche suiker eieren boter limoncello blauwe bessen poedersuiker	<p>Pers de citroen uit. Maal met het stalen mes in de keukenmachine allereerst de suiker met de roomboter, vervolgens met de eieren en daarna citroensap en -rasp, crème fraîche, tot een homogene custard en roer de limoncello erdoor. Vul de deegbodem met blauwe bessen en giet de custard hierop. Bak de taart ca. 30 minuten in de voorverwarmde oven. Verlaag de oventemperatuur naar 160 °C (het deeg moet niet te donker worden). Laat afkoelen. Garneer voor het serveren met poedersuiker. <b>(let op: 1 taart is voor 10 pers)</b></p>
800g 475g ½ bos		yoghurt suiker basilicum	<p><b>basilicumsorbet (12 personen)</b> Voeg alle ingrediënten in een blender en laat draaien tot een mooi glad, groen mengsel. Opdraaien in de ijsmachine.</p>
24	48	Kleine aardbeien Basilicum	<p><b>Afwerking</b> Serveer op een bordje de taart, ijs en aardbeien. Garneer met wat basilicum en serveer er wat limoncello bij. De aardbeien kan je marinieren door blaadjes basilicum met 1 el suiker te vijzelen. Voeg hieraan 5 el olijfolie.</p>



**1. Cipolline Tonnate amuse**



**2. Reuzenravioli con sorpresa**



**3. Italiaanse schelp-en schaaldierensoep**



**4. Zonnevis met sinaasappel en roze peper**



**5. Bavette met portobello's en polenta**



**6. Limoncellotaart, basilicumijs en aardbeien**